

ต้นฉบับคู่มือกิจกรรมการเรียนรู้ต้นแบบ



โครงการกิจกรรมการเรียนรู้แบบบูรณาการ
สำนักงานอุทยานการเรียนรู้ (TK park)

ต้นฉบับคู่มือกิจกรรมการเรียนรู้ต้นแบบ

TK park Exhibition Kit

“ประชาคมอาเซียน” หรือ “ASEAN Community” เป็นการบูรณาการความร่วมมือในระดับภูมิภาค เอเชียตะวันออกเฉียงใต้ โดยมีกรอบความร่วมมือต่าง ๆ เกิดขึ้น ภายใต้สามเสาหลัก คือประชาคมความมั่นคงอาเซียน (ASEAN Security Community - ASC), ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน (ASEAN Economic Community - AEC) และเสาหลักสุดท้ายคือ ประชาคมสังคมและวัฒนธรรมอาเซียน (ASEAN Socio-Cultural Community - ASCC) ทั้งนี้ เพื่อเป็นการสร้างความเป็นเอกภาพร่วมกัน ทำให้ภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้อยู่ร่วมกันภายในรูปแบบสังคมที่มีความเอื้ออาทร ประชาชนมีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น และมีการพัฒนาประเทศในทุก ๆ ด้าน สอดคล้องกับคำขวัญของอาเซียน คือ “One Vision, One Identity, One Community” หรือ “หนึ่งวิสัยทัศน์ หนึ่งอัตลักษณ์ หนึ่งประชาคม”

“ประชาคมสังคมและวัฒนธรรมอาเซียน” หนึ่งในสามเสาหลักของการก่อตั้งประชาคมอาเซียน เป็นเสาที่ก่อให้เกิดการเรียนรู้ร่วมกันท่ามกลางความหลากหลาย ขยายความร่วมมือ และก่อให้เกิด “เกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้อัตลักษณ์ทางวัฒนธรรม” ซึ่งกันและกัน แม้ว่าแต่ละประเทศจะมีความหลากหลายทั้งในเรื่องชาติพันธุ์ ภาษา วิถีชีวิต ประเพณี วัฒนธรรม ฯลฯ มีลักษณะของความเป็นพหุสังคมสูง แต่ภายใต้ความหลากหลายเหล่านั้น มีสิ่งหนึ่งที่ชาวอาเซียนมีรากฐานทางสังคมหรือมีทุนทางวัฒนธรรมที่คล้ายคลึงกัน และสิ่งนั้นถูกนำมาใช้เป็นแรงบันดาลใจในการออกแบบเป็นตราสัญลักษณ์ของอาเซียน นั่นก็คือ “รวงข้าวสีทอง”

ดังนั้น นิทรรศการพิพิธภัณฑ์อาเซียน ภาค 6 “ข้าว สายใยอาเซียน ASEAN RICE = ASEAN LIFE” จึงได้รับการออกแบบให้เป็นนิทรรศการที่จะเชื่อมโยงความเข้าใจ ผ่านการเรียนรู้วัฒนธรรมข้าวของชาวอาเซียนทั้ง 10 ประเทศ รับฟังและเรียนรู้เรื่องราววิถีชีวิตและวัฒนธรรมของแต่ละประเทศผ่านข้าว ซึ่งเป็นทรัพยากรในดินที่มีความสำคัญอย่างยิ่งในการกำหนดพฤติกรรมของมนุษย์ ในฐานะพืชอาหารที่มีความสำคัญต่อการดำรงชีพ เป็นบ่อเกิดของวิถีชีวิตไม่ว่าจะเป็นการเกษตรกรรม เศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรม ความเชื่อ และประเพณี

ประเด็นหลักของชุดกิจกรรม

1. เรียนรู้ความสำคัญของข้าวต่อการดำรงชีวิต สร้างสังคมและบ่อเกิดแห่งวัฒนธรรม
2. เรียนรู้ประเพณีวัฒนธรรมความเชื่อที่เกี่ยวข้องกับข้าวของชาวอาเซียน
3. เรียนรู้ความสัมพันธ์ระหว่างข้าวกับคน ในมิติของ 10 ประเทศสมาชิกอาเซียน
4. เรียนรู้สายพันธุ์ ความแตกต่าง คุณสมบัติเด่นของข้าวแต่ละชนิด
5. เรียนรู้ความสำคัญของข้าวต่อระบบเศรษฐกิจและการต่อยอดสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์

เป้าหมาย

1. เยาวชนอายุ 7 - 18 ปี
2. เด็กอายุ 0 - 6 ปี ผู้ปกครอง และประชาชนทั่วไป

ป้ายนิทรรศการเพื่อการเรียนรู้ 10 แผ่น ประกอบด้วย

1. ข้าว สายใยอาเซียน
2. แรกมีข้าว
3. อาเซียน...พื้นที่นี้ปลูกข้าวอย่างไร
4. รู้จักต้นข้าว
5. เทพี ฝึ เจ้า ในนาข้าวอาเซียน
6. ประเพณี เทศกาล วัฒนธรรม ข้าว ในอาเซียน
7. วัว-ควาย มิตรแท้ชาวนาอาเซียน
8. ข้าวธัญญาหารแห่งชีวิต
9. ข้าวสารพัดประโยชน์
10. ข้าวพืชอาหารระดับโลก

*หัวข้อป้ายนิทรรศการอาจมีการเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

รูปแบบการจัดนิทรรศการ

การจัดกิจกรรมมีการใช้พื้นที่บริเวณลานสานฝัน, หน้าห้องมินิเธียเตอร์ 1 และ 2 บริเวณกลางลานสานฝันจำลองทุ่งนาสีเขียวพร้อมกองฟาง เพื่อสร้างบรรยากาศให้เหมาะกับหัวข้อการเรียนรู้ และจัดวางโปสเตอร์ให้นิทรรศการตามจุดต่าง ๆ เพื่อการเรียนรู้ด้วยตนเองโดยแบ่งพื้นที่ออกเป็น 9 ส่วน ดังนี้



ส่วนที่ 1 “ทางเข้านิทรรศการและจุดลงทะเบียน” ใช้พื้นที่บริเวณทางเข้าลานสานฝัน มีการออกแบบเป็นฉากขนาดใหญ่นำเสนอรายละเอียดของนิทรรศการ พร้อมทั้งตารางกิจกรรมพิเศษ โดยฉากนี้จะทำหน้าที่ต้อนรับผู้ใช้บริการอุทยานการเรียนรู้ตรงบริเวณทางเข้าลานสานฝันด้านซ้ายมือ สำหรับจุดลงทะเบียนเพื่อเข้าชมนิทรรศการจะอยู่บริเวณทางขึ้นบันไดไปยังห้องมินิเธียเตอร์ 1 และ 2

ทางเดินเข้านิทรรศการมีสองส่วน ได้แก่ บริเวณทางเข้าลานสานฝันและทางขึ้นบันไดไปยังห้องมินิเธียเตอร์ 1 และ 2 หากเข้าจากทางลานสานฝันสิ่งแรกที่จะได้พบคือการจำลองบรรยากาศของท้องนา มีหุ่นไล่กาสามสีหลาย “I♥ASEAN” คอยต้อนรับ และยังมีนาฬิกาของตกแต่งที่รอให้ทุกคนมาเยี่ยมชมและร่วมถ่ายรูป เช่น ลอมฟางขนาดใหญ่ เฉลว คันไถ และที่นั่งจากก้อนฟางที่ปูเอาไว้ด้วยผ้าขาวม้าสีสดสไตล์อาเซียน เป็นต้น หากเดินเข้านิทรรศการจากทางขึ้นบันไดไปยังห้องมินิเธียเตอร์ จะพบกับต้นข้าวระยะต่าง ๆ ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของฐานกิจกรรมที่ 1 รอให้ทุกคนได้เข้าไปร่วมสนุกเรียนรู้

สำหรับการประชาสัมพันธ์นิทรรศการ นอกจากบริเวณทางเข้าสถานที่จัดงานแล้ว ยังมีป้ายประชาสัมพันธ์ขนาดใหญ่บริเวณทางเข้าอุทยานการเรียนรู้ และป้ายประชาสัมพันธ์ขนาดใหญ่บริเวณบันไดเลื่อนทางขึ้นสู่อุทยานการเรียนรู้ โดยมีจุดมุ่งหมายเพื่อให้เกิดการประชาสัมพันธ์การจัดนิทรรศการแก่ผู้ใช้บริการอุทยานการเรียนรู้อย่างทั่วถึง



ส่วนที่ 2 “ฐานกิจกรรมที่ 1 : เรื่องเล่าจากข้าว ... ASEAN Rice Wall Game” จะใช้พื้นที่ลานสานฝัน (ครึ่งหลังของลาน) โดยตัวกระดาน “ASEAN Rice Wall Game” จะตั้งอยู่บริเวณด้านข้าง

ทางเข้าลานสานฝัน โดยเว้นพื้นที่หน้ากระดานออกมาระยะห่างประมาณ 2 เมตร เพื่อความสะดวกในการรองรับผู้เล่นจำนวนมาก และเป็นระยะห่างที่พอดีแก่การมองเห็นเนื้อหาได้ทั่วกระดาน ถัดจากกระดาน พื้นที่ด้านหลังลานสานฝันจะใช้เป็นพื้นที่จัดแสดงนานาสายของที่เกี่ยวข้องกับข้าวและคนอาเซียน อาทิ หุ่นบูลูล (Bulul) ฝึบรรพบุรุษผู้คอยเฝ้านาของประเทศฟิลิปปินส์ ฝาซีมุงของประเทศอินโดนีเซีย และแสดมภ์ภาพของสุลต่านประเทศบรูไนกำลังทำการปลูกข้าว เป็นต้น และตรงกลางของพื้นที่ด้านหลังลานสานฝันได้ทำการติดตั้งจอโทรทัศน์เพื่อฉายวีดิทัศน์เพลง “Rise” (เพลงในวาระครบรอบ 40 ปี ASEAN ในปี พ.ศ. 2550) ซึ่งได้ทำการประมวลภาพประทับใจจากทั้ง 10 ประเทศ



ส่วนที่ 3 “ฐานกิจกรรมที่ 2 : รู้จักพันธุ์ข้าว” ใช้พื้นที่บริเวณหน้าห้องมินิเธียเตอร์ 2 ต้อนรับการเดินขึ้นมาจากจุดลงทะเบียนด้วย แปลงข้าวขนาดย่อย นำเสนอข้าวระยะต่าง ๆ ตั้งแต่ ระยะต้นกล้า ระยะแตกกอ ระยะตั้งท้อง และระยะออกรวง ถัดเข้ามาบริเวณหน้าห้องมินิเธียเตอร์ 2 จะใช้โต๊ะหน้าขวา 2 ตัวสำหรับจัดแสดงเมล็ดข้าวสายพันธุ์ต่าง ๆ ส่วนด้านหลังของฐานกิจกรรมจะมีฉากหลังเป็นโครงไม้ที่มัดประดับเอาไว้ด้วยแผงรวงข้าวสีเหลืองทอง และมีเสาไม้ไผ่ติดตั้งป้ายฐานกิจกรรม



ส่วนที่ 4 “ฐานกิจกรรมที่ 3 : ดู ดม ชิม ข้าว” ใช้พื้นที่บริเวณหน้าห้องมินิเธียเตอร์ 1 ใช้โต๊ะหน้าขวา 3 ตัวจัดเรียงต่อกันเป็นรูปตัว “U” พื้นที่ด้านซ้ายของตัว U ใช้สำหรับจัดแสดงเมล็ดข้าวนานาสายพันธุ์จากต่างประเทศ ส่วนด้านหน้าจะเป็นจุดทำกิจกรรมชิมข้าวของฐาน ซึ่งจะจัดวางหม้อหุงข้าว 4 หม้อ สำหรับหุงข้าวสายพันธุ์ไทย 4 ชนิดให้ผู้เข้าชมกิจกรรมได้ลองดู ดม และชิมข้าว และถัดไปท่ายฝั่งด้านขวาของตัว U จึงเป็นจุดที่ตั้งหม้อหุงข้าวขนาดเล็กอีก 2 หม้อ สำหรับหุงข้าวสายพันธุ์อาเซียนและนานาชาติ เพื่อให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้ลองลิ้มรสเช่นกัน เช่นเดียวกับฐานกิจกรรมที่ 2 ฐานกิจกรรมนี้จะมีฉากหลังเป็นโครงไม้ที่มัดประดับเอาไว้ด้วยแผงรวงข้าวสีเหลืองทอง และมีเสาไม้ไผ่ติดตั้งป้ายฐานกิจกรรม



ส่วนที่ 5 “ฐานกิจกรรมที่ 4 : Workshop ข้าวจี๋ (สัปดาห์ที่ 1) และ ปั้นวัวควายดินเหนียว (สัปดาห์ที่ 2)” ใช้พื้นที่บริเวณด้านหน้าห้องมินิเธียเตอร์ 1 ทางเดินไปห้อง Learning Auditorium โดยใช้โต๊ะหน้าขาว 3 ตัว ต่อกันตามแนวยาว วางขีดราวบันไดเว้นที่ไว้สำหรับวางอุปกรณ์และวิทยากรยืนบรรยายเท่านั้น สำหรับการทำ Workshop ข้าวจี๋ ในสัปดาห์แรก จะใช้พื้นที่โต๊ะตัวกลางในการวางอุปกรณ์ให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมปั้นข้าว และโต๊ะด้านข้าง ซ้าย – ขวา 2 ตัว ใช้สำหรับติดตั้งเตาไฟฟ้าสำหรับจี๋ (ย่าง) ข้าว โดยมีป้ายระวางร้อนอยู่บริเวณเตาทั้งสอง สำหรับการทำ Workshop ปั้นวัวควายดินเหนียว ในสัปดาห์ที่ 2 ใช้โต๊ะหน้าขาวสำหรับทำกิจกรรม โดยมีพลาสติกปูคลุมหน้าโต๊ะทั้งหมดเพื่อความสะอาดในการทำความสะอาดแต่ละวัน



ส่วนที่ 6 “บูธกิจกรรมพิเศษที่ 1 : จากหิ้งสู่ห้าง งานวิจัยยกระดับข้าวไทย” ใช้พื้นที่บริเวณด้านข้างโต๊ะลงทะเบียน บริเวณทางเข้า ASEAN Corner โดยใช้โต๊ะหน้าขาว 3 ตัว ต่อกันเป็นตัว “L” สำหรับจัดแสดงนานาผลิตภัณฑ์จากข้าว ซึ่งได้รับความร่วมมือจาก “Famer Shop” โดย สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) และผู้ประกอบการ



ส่วนที่ 7 “บูธกิจกรรมพิเศษที่ 2 : มาลัยข้าวตอก” (อุทยานการเรียนรู้ TK park เป็นผู้จัด) ใช้พื้นที่บริเวณด้านหน้าห้องสมุด IT โดยใช้โต๊ะหน้าขาว 3 ตัว ต่อกันเป็นตัว “L” สำหรับจัดแสดงตัวอย่างมาลัยข้าวตอก และใช้สำหรับจัดวางอุปกรณ์เพื่อร้อยมาลัย ด้านหน้าโต๊ะจะมีเก้าอี้สำหรับให้ผู้เข้าร่วม

กิจกรรมนึ่งร้อยมาลัย (4 ตัว) ด้านบนของฐานกิจกรรมจะมีพวงอุบะมาลัยข้าวตอกที่ห้อยลงมา เพื่อให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้ชื่นชมความสวยงามของพวงอุบะมาลัยข้าวตอกของจริงแบบเดียวกับที่ใช้ในขบวนแห่ ซึ่งมีทั้งความงดงามและความประณีต สะท้อนให้เห็นความพิถีพิถันของผู้ทำ ด้านหลังของฐานกิจกรรมใช้ฉากไม้ไผ่สำหรับกั้นพื้นที่เพื่อเสริมบรรยากาศและติดแสดงข้อมูลความรู้ที่เกี่ยวข้อง



ส่วนที่ 8 “พื้นที่สำหรับการศึกษาด้วยตนเอง” ภายในนิทรรศการมีการออกแบบให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมสามารถศึกษาหาความรู้ด้วยตนเองได้ โดยมีโต๊ะจัดแสดงนานาผลิตภัณฑ์เกี่ยวกับข้าวบริเวณด้านหน้าห้องมินิเธียเตอร์ 2 ด้านข้างฐานกิจกรรมที่ 3 โดยใช้โต๊ะไม้ไผ่ในการวางของจัดแสดง เสริมบรรยากาศด้วยกระสอบข้าวสาร



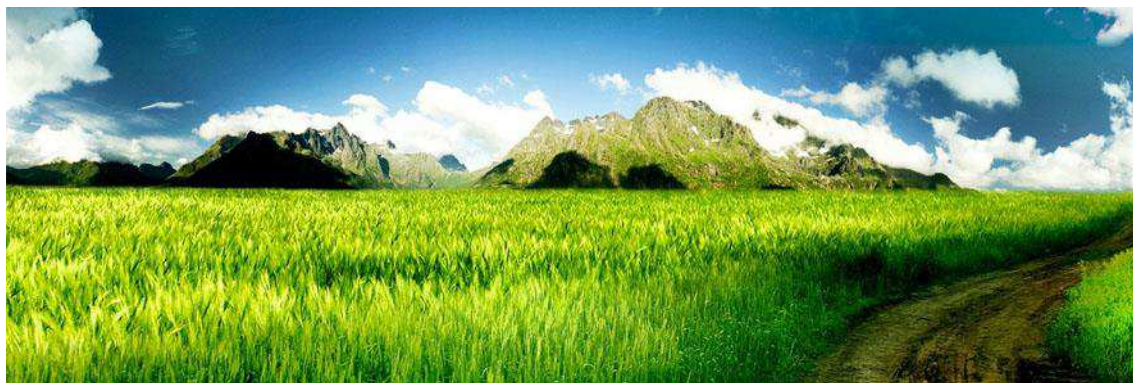
ส่วนที่ 9 “พื้นที่สำหรับจัดการแสดง เสวนา และฉายภาพยนตร์” เนื่องจากนิทรรศการครั้งนี้ทางอุทยานการเรียนรู้ TK park ได้ออกแบบให้มีการจัดการแสดงและเสวนา โดยมีเนื้อหาที่สอดคล้องกับนิทรรศการ เพื่อเป็นการขยายองค์ความรู้ในมิติต่าง ๆ ให้มากยิ่งขึ้น รูปแบบการจัดพื้นที่นิทรรศการจึงมีการออกแบบให้ส่วนกลางของลานสานฝันสามารถจัดการแสดงได้ โดยสามารถใช้จอฉายภาพบริเวณกลางลาน และจัดพื้นที่สำหรับแสดงและเสวนาด้านหน้าจอ (สามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสมของแต่ละรูปแบบกิจกรรม)

นอกจากนั้นภายในงานยังมีการจัดแสดงโปสเตอร์เนื้อหา นิทรรศการอยู่โดยรอบงาน ทั้งที่เข้าไปอยู่เป็นส่วนหนึ่งของฐานกิจกรรม และการจัดแสดงตามพื้นที่ต่าง ๆ มีพื้นที่สำหรับจัดแสดงหนังสือที่เกี่ยวข้องกับนิทรรศการ อยู่ตรงด้านข้างของฐานกิจกรรมที่ 1 และบริเวณด้านหน้านิทรรศการมีชั้นจัดแสดงและแจกหนังสือ แผ่นพับ และแผนที่ซึ่งได้รับการสนับสนุนจากการท่องเที่ยวประเทศไทยมาเลเซีย

เนื้อหาคู่มือประกอบนิทรรศการ

พิพิธภัณฑ์อาเซียน ภาค 6 “ข้าว สายใยอาเซียน ASEAN RICE = ASEAN LIFE”

ข้าวสายใยอาเซียน



อาเซียน จุดบรรจบวัฒนธรรมโลก

เอเชียตะวันออกเฉียงใต้ (Southeast Asia) เป็นภูมิภาคหนึ่งที่มีวัฒนธรรมเก่าแก่ตั้งแต่สมัยก่อนประวัติศาสตร์ และวัฒนธรรมดั้งเดิมนั้นได้วิวัฒนาการติดต่อค้าขายและสานสัมพันธ์ระหว่างรัฐ กระทั่งบ่มเพาะเป็น “วัฒนธรรมอาเซียน” ที่มีความแตกต่างหลากหลาย จากการปรับตัววัฒนธรรมดั้งเดิมและรับวัฒนธรรมต่างถิ่นเข้าไว้ด้วยกัน อันประกอบไปด้วยวัฒนธรรมท้องถิ่นดั้งเดิมของชนเผ่าต่างๆ วัฒนธรรมอินเดีย วัฒนธรรมจีน วัฒนธรรมตะวันตก และวัฒนธรรมจากกระบวนการโลกาภิวัตน์ ดังนั้นการเรียนรู้เข้าใจ และยอมรับวัฒนธรรมในภูมิภาคจะช่วยส่งเสริมความเข้าใจอันดีต่อกันระหว่างประเทศสมาชิกอาเซียน

ภูมิศาสตร์กำหนดวิถี

ภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ สามารถแบ่งออกเป็น 2 ส่วนใหญ่ ๆ ได้แก่

1. **พื้นที่บนแผ่นดินใหญ่** เป็นพื้นที่ราบลุ่มระหว่างหุบเขาที่ทอดยาวจากเหนือมาใต้ ที่เหมาะกับการเพาะปลูกทำการเกษตร ประกอบไปด้วย ประเทศเมียนมา, สปป.ลาว, ไทย, กัมพูชา, เวียดนาม และมาเลเซียฝั่งตะวันตก
2. **พื้นที่มีลักษณะเป็นหมู่เกาะ** ได้แก่ อินโดนีเซีย มาเลเซียฝั่งตะวันออก สิงคโปร์ ฟิลิปปินส์ และบรูไน จึงเป็นพื้นที่ที่เหมาะสมกับการคมนาคมทางเรือและติดต่อซื้อขายกับชนชาติอื่น ๆ

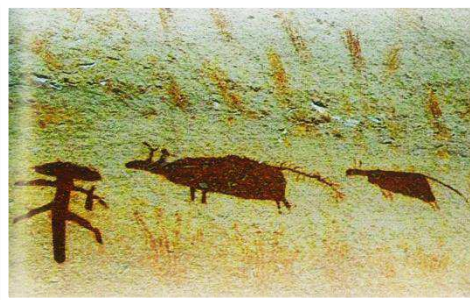
ด้วยพื้นที่รวมถึงกว่า 4.6 ล้านตารางกิโลเมตรและลักษณะทางภูมิศาสตร์ที่แตกต่างกัน จึงก่อให้เกิดวัฒนธรรม ทั้งผู้ที่อยู่อาศัยอยู่ในพื้นที่ราบลุ่มแม่น้ำ พื้นที่ภูเขา และพื้นที่ชายฝั่งทะเล จึงทำให้ภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้เป็นพื้นที่ที่มีกลุ่มคนและวัฒนธรรมที่หลากหลายตามไปด้วย



ย้อนอดีต ข้าวในอาเซียน

มองย้อนกลับไปยังจุดเริ่มต้นก่อนจะมาเป็นประชาคมอาเซียนในปัจจุบัน มีสิ่งหนึ่งที่ยึดโยงคนอาเซียนเข้าไว้ด้วยกันนั่นก็คือ “ข้าว” พืชอาหารที่เป็นหัวใจหลักของการดำรงชีวิตของคนในภูมิภาคแห่งนี้

เดิมทีมนุษย์ในยุคหินเก่าอยู่รวมเป็นกลุ่มเล็ก ๆล่าสัตว์และเก็บพืชป่าเป็นอาหารโดยอาศัยอยู่ในถ้ำและเพิงผา แต่หลักฐานในยุคหินใหม่ (ประมาณ 4,000 – 2,000 ปี ก่อนคริสตกาล) จัดว่าเป็นยุคแห่งการปฏิวัติทางการเกษตรของมนุษย์ และนับเป็นจุดเริ่มต้นของวัฒนธรรม โดยวัตถุพยานที่แสดงให้เห็นคือ มนุษย์ยุคนี้รู้จักการตั้งถิ่นฐานเป็นหลักแหล่ง รู้จักการเพาะปลูกข้าวเจ้า ข้าวฟ่าง การทำไร่เลื่อนลอย การสร้างบ้านเรือนด้วยไม้และไม้ไผ่ มีการเลี้ยงควาย หมูและสุนัข รู้จักการจักสาน รู้จักการประดิษฐ์เครื่องมือเครื่องใช้ชนิดต่าง ๆ และสิ่งหนึ่งที่แสดงให้เห็นถึงพัฒนาการทางด้านวัฒนธรรมอันก้าวไกล คือการที่มนุษย์ยุคนี้รู้จักการวางระเบียบปฏิบัติในชุมชนให้เป็นอันหนึ่งอันเดียวกันภายใต้ประเพณีและคติความเชื่อร่วมกัน เห็นได้จากคติความเชื่อเรื่องจิตวิญญาณหรือพลังชีวิตที่มีอยู่ในธรรมชาติ ที่สำคัญคือความเชื่อในเทพีผู้ปกป้องรักษาข้าวให้เจริญงอกงามและอำนวยความสะดวก



สมบูรณ ที่เรียกว่า แม่โพสพ ในคติความเชื่อไทย, เทวี ศรี หรือ Dewi Sri ในความเชื่อชาวอินโดนีเซีย และ Po Ino Nogar ในคติความเชื่อเขมร เป็นต้น



แม่โพสพ



เทวี ศรี (Dewi Sri)

แรกมีข้าว



“ ... ข้าว เป็นวัตถุในการศึกษาสังคมมนุษย์ เพราะพัฒนาการของการเพาะปลูกข้าวสะท้อนให้เห็นถึงความสัมพันธ์ระหว่างมนุษย์กับสิ่งแวดล้อม และความสัมพันธ์ระหว่างมนุษย์ด้วยกันเอง ...”

ต้นข้าวกำเนิดขึ้นมาบนโลกนี้นับล้านปี ก่อนที่มนุษย์จะเกิดขึ้นมาเสียอีก เมล็ดข้าวที่คนนำมากินช่วงแรกนั้นเป็นต้นข้าวป่า หรือข้าวที่เกิดขึ้นเองไม่ใช่ต้นข้าวที่คนปลูก

คนปลูกข้าวเมื่อไหร่

นักโบราณคดี ริชาร์ด เอส. แมกอีส์ช (Richard S. Macheish) ค้นพบร่องรอยเมล็ดข้าวใหม่ติดอยู่กับภาชนะหุงอาหารและเศษใบของต้นข้าวป่าบริเวณลุ่มแม่น้ำแยงซีเกียง ซึ่งสันนิษฐานได้ว่าเป็นหลักฐานการปลูกข้าวที่เก่าแก่ที่สุดของโลกเมื่อ 16,000 ปีที่แล้ว ส่วนในอาเซียนพบหลักฐานเป็นเมล็ดข้าวในแหล่งขุดค้นทางโบราณคดีที่เมืองอันดารายัน (Andarayan) ในประเทศฟิลิปปินส์ ที่มีอายุราว 3,200 ปีอีกด้วย

การศึกษาประวัติของข้าวในประเทศไทย พบว่ามีชุมชนที่รู้จักการปลูกข้าวที่เก่าแก่ที่ไม่ต่ำกว่า 5,000 ปีก่อนในเขตภาคอีสาน เช่นที่บ้านเชียง จังหวัดอุดรธานี, บ้านโนนนกทา จังหวัดขอนแก่น หรือการพบภาพเขียนสีก่อนประวัติศาสตร์อายุราว 3,000 ปี ที่ผาแต้ม อำเภोजึงเจียม จังหวัดอุบลราชธานี ที่เป็นรูปควายในนาข้าว



ริชาร์ด เอส. แมกอีส์ช
(Richard S. Macheish)



ภาพเขียนสีผาหมอน อุทยานแห่งชาติผาแต้ม
จังหวัดอุบลราชธานี

พันธุ์ข้าว

เมื่อคนนำข้าวป่ามาปลูกปีแล้วปีเล่า ก็มีการคัดเลือกข้าวตามคุณสมบัติที่ชอบ เช่น โตเร็ว เมล็ดไม่มีหาง มีรสชาติถูกปาก ฯลฯ จนในที่สุดข้าวป่าได้มีลักษณะที่เปลี่ยนไปกลายเป็นข้าวที่ปลูกในปัจจุบัน ซึ่งมี 2 ชนิด คือ ข้าวเอเชีย (*Oryza sativa*) และข้าวแอฟริกา (*Oryza glaberrima*)

ส่วนข้าวที่ปลูกและซื้อขายกันในตลาดโลกเกือบทั้งหมดจะเป็นข้าวจากทวีปเอเชีย แบ่งเป็น 3 กลุ่มตามลักษณะและพื้นที่ปลูกได้ดังนี้



1. **ข้าวอินดิกา (Indica)** หรือ “ข้าวเจ้า” เป็นข้าวที่มีลักษณะเมล็ดเรียวยาวรี ลำต้นสูง ตั้งชื่อมาจาก แหล่งที่ ค้นพบครั้งแรกในประเทศอินเดีย เป็นข้าวที่นิยมเพาะปลูกในทวีปเอเชียเขตร้อนตั้งแต่ จีน เวียดนาม เมียนมา ฟิลิปปินส์ ไทย อินโดนีเซีย ไปจนถึงอินเดียและศรีลังกา และแพร่กระจายไปทั้งเขตอุษาคเนย์ตั้งแต่หลัง พ.ศ. 1000 ทั้งเขตลุ่มน้ำอิรวดี และต่อมาแพร่ขยายเพาะปลูกในทวีปอเมริกา เฉพาะในเมืองไทย ข้าวอินดิกา นิยมเพาะปลูกในบริเวณที่ราบลุ่มตอนใต้ของแม่น้ำเจ้าพระยา เพิ่มจำนวนอย่างรวดเร็วแทนข้าวเหนียวที่เคยปลูก ซึ่งคนไทยสมัยนั้นเรียกข้าวอินดิกาที่มาจากต่างประเทศ ว่า “ข้าวของเจ้า” แล้วเรียกกันสั้นลงเหลือเพียง “ข้าวเจ้า” มาถึงทุกวันนี้
2. **ข้าวจาปอนิกา (Japonica)** เป็นข้าวเหนียวเมล็ดป้อม กลมรี มีแหล่งกำเนิดจากทางภาคเหนือ แล้วผ่าน มาทางลุ่มแม่น้ำโขง ในสมัยก่อนพุทธศตวรรษที่ 20 หลังจากนั้นลดจำนวนลงไปแพร่หลาย ในเขตอบอุ่นที่ ญี่ปุ่น เกาหลี รัสเซีย ยุโรป และอเมริกา
3. **ข้าวจาวานิกา (Javanica)** เป็นข้าวลักษณะเมล็ดป้อมใหญ่ สันนิษฐานว่าเป็นข้าวพันธุ์ผสมระหว่าง ข้าวอินดิกาและจาปอนิกา นิยมเพาะปลูกใน อินโดนีเซีย ฟิลิปปินส์ ไต้หวัน หมู่เกาะริวกิว และญี่ปุ่น แต่ไม่ค่อยได้รับความนิยมนักเพราะให้ผลผลิตต่ำ ประเทศต่าง ๆ ในโลกต่างก็มีการพัฒนาสายพันธุ์ข้าวใหม่ เพิ่มพื้นที่การเพาะปลูกข้าวและวิธีการปลูกข้าวให้ได้ปริมาณผลผลิตเพิ่มขึ้น ในขณะที่ตำนานเกี่ยวกับข้าวของแต่ละชาติต่างก็มีประวัติศาสตร์อันยาวนาน



ข้าวอินดิกา (Indica)



ข้าวจาปอนิกา (Japonica)



ข้าวจาวานิกา (Javanica)

อาเซียน...พื้นที่นี้ปลูกข้าวอย่างไร



“ข้าว” เป็นอาหารหลักของประชากรในกลุ่มอาเซียนทั้ง 10 ประเทศ จึงไม่น่าแปลกที่ประเทศส่วนใหญ่จะเพาะปลูกข้าวกันเป็นล่ำเป็นสัน แต่การทำนาในแต่ละท้องถิ่นก็มีความแตกต่างกันไปตามสภาพภูมิประเทศและสภาพภูมิอากาศ ซึ่งเป็นภูมิปัญญาของบรรพบุรุษที่ได้คิดค้น ปรับปรุงกระบวนการทำนาให้เหมาะสม และถ่ายทอดองค์ความรู้สืบทอดมาจนถึงปัจจุบัน

การปลูกข้าวที่สูงหรือข้าวดอย

เป็นการปลูกข้าวในนาบนที่สูงตั้งแต่ 700 เมตร เหนือระดับน้ำทะเลปานกลาง (Above Mean Sea Level) ขึ้นไป พันธุ์ข้าวนาที่สูงจึงต้องมีความสามารถทนทานอากาศหนาวเย็นได้ดี การปลูกข้าวรูปแบบนี้สามารถพบได้ทั้งในประเทศฟิลิปปินส์ อินโดนีเซีย มาเลเซีย เมียนมา เวียดนาม ไทย สปป.ลาว และกัมพูชา มีลักษณะการปลูก 2 แบบ คือ

- การปลูกในสภาพไร่ (Upland Rice Cultivation)

หรือเรียกว่า “ข้าวไร่” พื้นที่ปลูกข้าวไร่ส่วนใหญ่ มักมีความลาดชันตั้งแต่ 5 - 60 องศา ซึ่งเป็นพื้นที่ตามไหล่เขา ไม่มีคันนาสำหรับเก็บกักน้ำในแปลงปลูก อาศัยความชื้นในการเจริญเติบโตจากน้ำฝนเพียงอย่างเดียว ในประเทศไทยนิยมปลูกกันมากในบริเวณที่ราบสูงตามไหล่เขาทางภาคเหนือ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ภาคตะวันออก และภาคใต้



- การปลูกในสภาพนา (Highland Paddy Rice Cultivation) พื้นที่ปลูกจะอยู่ระหว่างหุบเขา มีการทำคันนาสำหรับเก็บกักน้ำ ดังนั้นพื้นที่ส่วนใหญ่จะเป็นลักษณะของ “นาขั้นบันได” พื้นที่การทำนารูปแบบนี้ที่มีชื่อเสียงโด่งดังในระดับโลกได้แก่ “นาข้าวบานาเว (Banaue Rice Terraces)” ทางตอนเหนือบนเกาะลูซอน ประเทศฟิลิปปินส์ ที่มีความ

สวยงาม ถูกบันทึกให้เป็นมรดกโลกด้านวัฒนธรรมจากยูเนสโก หรือในประเทศอย่าง “โครงการหลวงแม่ลาน้อย” จังหวัดแม่ฮ่องสอน



นาข้าวบานาเว (Banaue Rice Terraces)



นาข้าวโครงการหลวงแม่ลาน้อย

การปลูกข้าวนาสวนหรือนาดำ (Lowland Rice Cultivation)

เป็นการปลูกในนาที่มีน้ำขังหรือกักเก็บน้ำได้ระดับน้ำลึกไม่เกิน 50 เซนติเมตร ซึ่งส่วนใหญ่จะเป็นที่ราบลุ่มของแต่ละประเทศ เป็นรูปแบบการปลูกข้าวที่เกษตรกรนิยมมากที่สุด และสามารถปลูกได้มากกว่า 1 ครั้งในรอบปี หากประเทศนั้น ๆ มีระบบชลประทานที่ทั่วถึงและเพียงพอ ตัวอย่างเช่น พื้นที่ลุ่มภาคกลางและที่ราบลุ่มแม่น้ำปัตตานีทางภาคใต้ของประเทศไทย พื้นที่ราบลุ่มทางใต้ตามแนวฝั่งแม่น้ำโขงของ สปป. ลาว, ที่ราบบริเวณริมฝั่งแม่น้ำอิรวดี (Ayeyarwady River) ประเทศเมียนมา และพื้นที่ราบในรัฐเคดาห์ (Kedah) ประเทศมาเลเซีย เป็นต้น



การปลูกข้าวขึ้นน้ำและข้าวน้ำลึก (Floating Rice and Deepwater Rice Cultivation)

เป็นการปลูกในผืนนาเขตที่ราบลุ่มซึ่งไม่สามารถรักษาระดับน้ำได้ บางครั้งระดับน้ำในบริเวณที่ปลูกอาจสูงกว่า 1 เมตร เป็นเวลาไม่น้อยกว่า 1 เดือน ต้องใช้ข้าวพันธุ์พิเศษที่เรียกว่า “ข้าวลอย” หรือ “ข้าวฟางลอย” พันธุ์ข้าวที่ปลูกจะมีลักษณะพิเศษคือ มีความสามารถในการยืดปล้อง การแตกแขนงและรากที่ช่อเหนือผิวดิน และการชูรวง พื้นที่หลักที่มีการปลูกข้าวแบบนี้ ได้แก่ สามเหลี่ยมปากแม่น้ำอิรวดี ประเทศเมียนมา ที่ราบลุ่มเจ้าพระยา ประเทศไทย และผืนนาเขตที่ราบลุ่มแม่น้ำโขงของประเทศเวียดนาม กัมพูชา และ สปป. ลาว เป็นต้น



แต่ไม่ว่าสภาพภูมิประเทศและปริมาณน้ำจะกำหนดรูปแบบให้แต่ละพื้นที่ต้องปลูกข้าวในรูปแบบใด แต่วิธีการปลูกข้าวสามารถแบ่งได้เป็น 2 วิธี เท่านั้น คือ

1. การปลูกด้วยเมล็ดโดยตรง

- **การทำนาหยอด** ใช้กับการปลูกข้าวไร่ตามเชิงเขา ที่ราบสูง หรือนาในเขตที่การกระจายของฝนไม่แน่นอน
- **การทำนาหว่าน** เป็นการปลูกข้าวโดยการหว่านเมล็ดลงไปบนนาที่เตรียมพื้นที่ไว้แล้วโดยตรง เป็นวิธีการที่นิยมมากขึ้นในปัจจุบัน เนื่องจากประหยัดแรงงานและเวลา เหมาะกับพื้นที่ควบคุมน้ำได้ลำบาก ทำได้ 2 วิธี คือ การหว่านข้าวแห้ง และการหว่านข้าวแฉก (หว่านน้าตม)

2. การเพาะเมล็ดในที่หนึ่งก่อน แล้วนำต้นอ่อนไปปลูกในที่อื่น

- **การทำนาดำ** เป็นวิธีการทำนาที่มีการนำเมล็ดข้าวไปเพาะในแปลงที่เตรียมไว้ (แปลงกล้า) ใ้งอกเป็นต้นกล้า แล้วถอนต้นกล้าไปปักดำในนาที่เตรียมไว้ การทำนาดำนิยมในพื้นที่ที่มีแรงงานเพียงพอ ข้อดีคือสามารถควบคุมระดับน้ำและวัชพืชได้



การทำนาหยอด



การทำนาหว่าน



การทำนาดำ

รู้จักต้นข้าว



ใบรวง

ข้าวใบสุดท้ายอยู่ติดกับรวงข้าว

รวงข้าว

ส่วนช่อดอกของข้าว

ใบข้าว

มีเส้นใบขนานเพราะข้าว
เป็นพืชใบเลี้ยงเดี่ยว

ลำต้น

แบ่งเป็นปล้อง ๆ
ความยาวของปล้อง
แตกต่างกันไปตามพันธุ์

ข้อปล้อง

มีเขี้ยวใบและเยื่อกันน้ำฝน
ซึ่งเป็นลักษณะของข้าว
ที่ต่างจากหญ้า

หน่อ

เป็นต้นที่แตกออกจากต้นหลัก
บางหน่ออาจไม่ออกรวง

รากฝอย

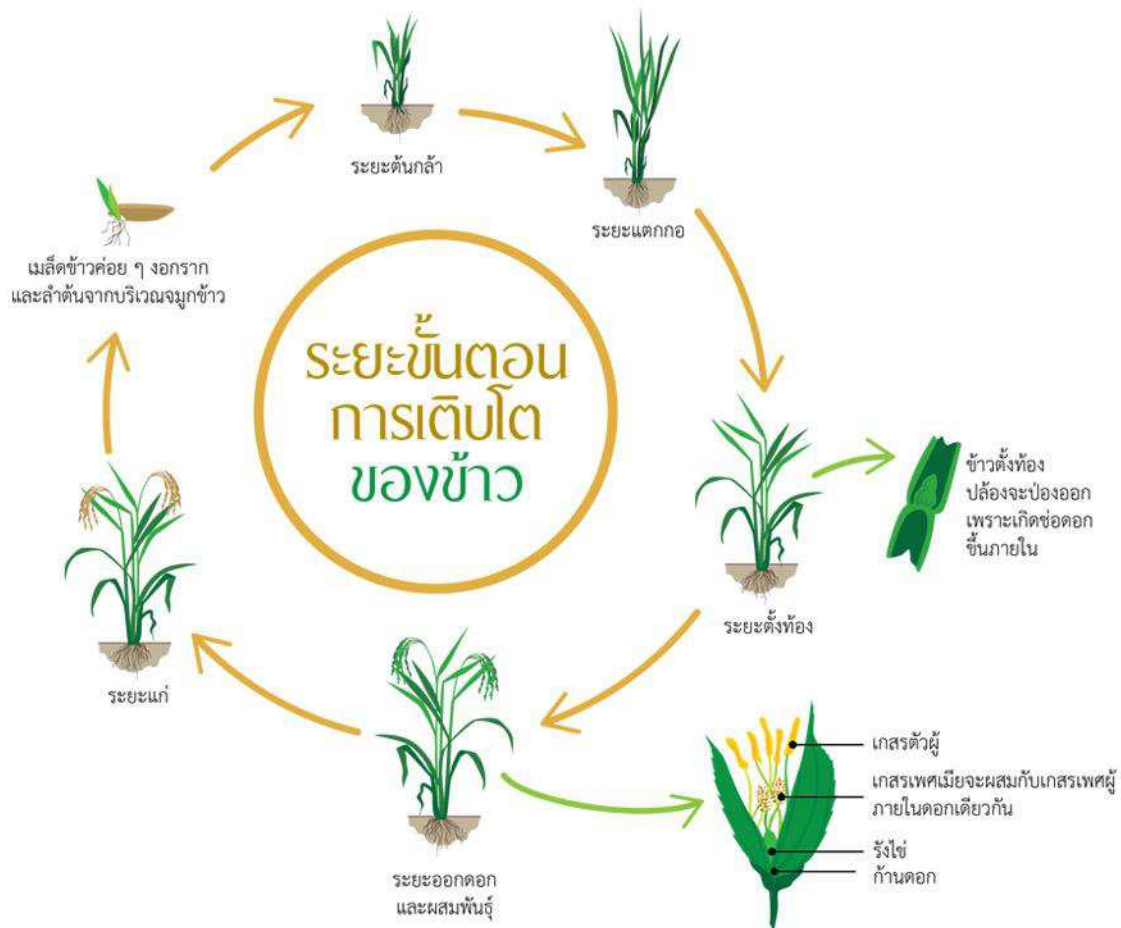
ช่วยยึดลำต้นและดูดธาตุอาหาร
และน้ำจากดิน



ข้าวเป็นพืชตระกูลหญ้า จัดอยู่ในวงศ์ Poaceae หรือ Gramineae เป็นพืชใบเลี้ยงเดี่ยว มีระบบรากเป็นแบบรากฝอย ลำต้นมีรูปร่างเป็นทรงกระบอก ภายในกลวง ประกอบไปด้วยลักษณะที่เป็นข้อและปล้อง มีตาอยู่ตามข้อ โดยปกติตาที่อยู่ตามข้อส่วนล่างบริเวณใต้ผิวดินหรือเหนือดินเล็กน้อยจะสามารถพัฒนาเป็นต้นใหม่ได้ ต้นข้าวจะแตกหน่อได้ 5 - 15 หน่อ ข้าวต้นหนึ่ง ๆ ใบข้าวมีลักษณะเรียวยาว

ยาวเหมือนใบหญ้ามีกาบใบห่อหุ้มตาและลำต้นไว้ กาบใบและแผ่นใบเชื่อมต่อกันด้วยข้อต่อใบ ด้านบนของข้อต่อใบมีแผ่นบาง ๆ รูปสามเหลี่ยม ปลายแหลม เรียกว่า “ลิ้นใบ” และด้านบนของข้อต่อใบมีส่วนที่ยื่นออกมาคล้ายหางกระรอก เรียกว่า “หูใบ” ซึ่งเป็นลักษณะของข้าวที่แตกต่างจากพืชตระกูลหญ้าอื่น ๆ ดอกของข้าวมีลักษณะเป็นช่อเกิดตรงส่วนปลายยอดสุดของลำต้น ประกอบด้วย ดอกย่อย (Spikelet) เป็นจำนวนมาก แต่ละดอกหลังจากผสมเกสรแล้วจะพัฒนาเป็นเมล็ดข้าว ซึ่งช่อดอกนี้ก็จะกลายเป็นรวงข้าว เมล็ดข้าวจะสุกแก่และเก็บเกี่ยวได้ภายในระยะเวลา 25-30 วัน หลังจากผสมเกสร เปลือกหุ้มเมล็ดข้าวมีสีแตกต่างกันตามพันธุ์ ตั้งแต่สีเหลืองอ่อนถึงเหลืองเข้ม สีฟาง ม่วงเข้ม หรือ ดำ ถ้าแกะเปลือกหุ้มเมล็ดออกจะได้เมล็ดข้าวที่เรียกว่า “ข้าวกล้อง” เมื่อโตเต็มที่ต้นข้าวจะสูงแตกต่างกันไปตามพันธุ์ มีตั้งแต่สูงเท่าเด็กไปจนผู้ใหญ่ตัวสูงเลยทีเดียว

การเจริญเติบโตของข้าว



ข้าวเป็นพืชในตระกูลหญ้าที่มีส่วนประกอบใหญ่ ๆ อยู่สองส่วนคือ รากและลำต้น โดยมีส่วนสำคัญคือใบข้าวที่ทำหน้าที่ในการสังเคราะห์แสงเพื่อสร้างอาหารให้ลำต้นและส่วนประกอบต่าง ๆ เจริญเติบโต ใบข้าวเป็นส่วนสำคัญที่จะบอกได้ว่าผลผลิตที่ได้จะมากน้อยเพียงใด การปลูกข้าวแต่ละครั้งตั้งแต่เริ่มต้น

เพาะเมล็ดจนถึงช่วงที่สามารถเก็บเกี่ยวผลผลิตได้ ใช้เวลาประมาณ 110-140 วันแล้วแต่ชนิดพันธุ์ของข้าว ซึ่งในการปลูกข้าวสามารถแบ่งระยะเวลาในการเจริญเติบโตของต้นข้าวออกเป็นระยะต่าง ๆ ได้ดังนี้

1. การเจริญเติบโตทางลำต้นและใบ (Vegetative growth) โดยมี 2 ระยะคือ

- **ระยะต้นกล้า (Seedling stage)** เป็นระยะจากข้าวงอกจนกระทั่งถึงข้าวแตกกอ ใช้ระยะเวลาประมาณ 20 วัน (ขึ้นอยู่กับพันธุ์) สิ้นสุดระยะนี้ต้นข้าวจะมีใบประมาณ 5-6 ใบ
- **ระยะแตกกอ (Tillering stage)** นับจากข้าวเริ่มแตกกอตั้งกล่าวจนถึงข้าวเริ่มสร้างช่อดอกอ่อน (Panicle initiation) ใช้เวลาประมาณ 30-50 หลังจากระยะต้นกล้าขึ้นอยู่กับ การตอบสนองต่อช่วงแสงของพันธุ์ข้าว

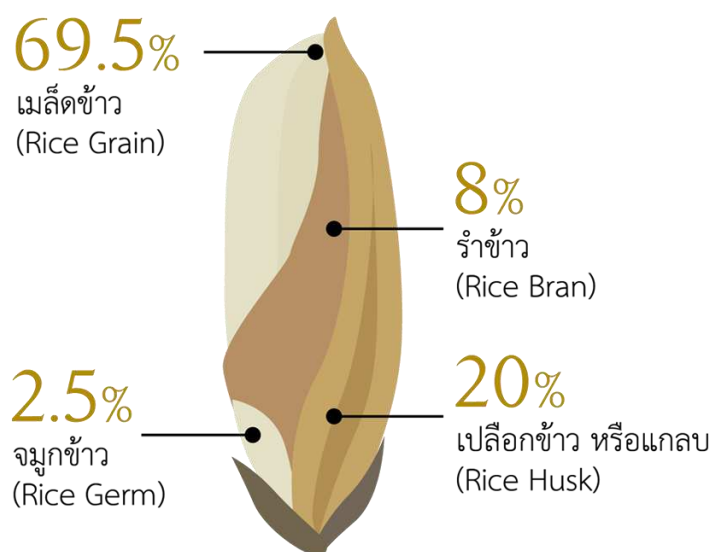
2. การเจริญเติบโตทางด้านการสืบพันธุ์ (Reproductive growth) เริ่มจากข้าวเริ่มสร้างช่อดอกอ่อน ผ่านระยะตั้งท้อง (Booting stage) จนถึงโผล่ช่อดอกและผสมเกสร (Heading, Flowering, Fertilization) โดยจะใช้ระยะเวลาช่วงนี้ประมาณ 30-35 วัน

- **ระยะตั้งท้อง** หลังจากแตกกอเต็มที่แล้ว ต้นข้าวจะเปลี่ยนจากต้นที่มีลักษณะแบนเป็นต้นกลม และจะมีการยืดปล้องในอัตราเร็ว เมื่อผ่าลำต้นดูจะเห็นลักษณะเป็นสามเหลี่ยมมีสีขาวปุย ๆ และจะเจริญเติบโตเรื่อย ๆ เป็นช่อดอก และเจริญเติบโตเป็นระยะที่ดอกอ่อนของข้าวขยายตัวใหญ่ขึ้นจนเป็นช่อดอกที่สมบูรณ์ ตรงกาบใบตรงจะอ้วนพองขึ้น
- **ระยะออกดอกและผสมเกสร** ระยะที่ช่อดอกโผล่จากกาบใบ (Heading) ดอกข้าวบาน (Flowering) และผสมเกสร (Fertilization) ซึ่งจะเกิดพร้อมกันหรือเหลื่อมกันบางเพียงเล็กน้อย

3. การพัฒนาการของเมล็ด (Grain development)

- **ระยะเมล็ดข้าวสุกแก่** เกิดขึ้นหลังจากการผสมเกสรและมีการเจริญเติบโตขึ้นของรังไข่ที่ได้รับการผสม ใช้เวลาประมาณ 7-10 วัน ข้าวจะเริ่มมีการเก็บอาหารที่สังเคราะห์แสงเอาไว้ในรูปของแป้งเหลวที่เรียกว่า “น้ำนมข้าว” ใช้เวลาหลังจากนี้อีกสิบวันแป้งก็จะเริ่มแข็งตัวและมีความใสมากขึ้นจนกลายเป็นเมล็ดสุกที่พร้อมสำหรับการเก็บเกี่ยว ใช้เวลาทั้งหมดประมาณ 25-30 วัน

ดังนั้นเมื่อรวมระยะต่าง ๆ แล้ว ข้าวจะมีอายุในระหว่าง 110-120 วัน สำหรับข้าวไม่ไวแสงและประมาณ 120-140 วันสำหรับข้าวไวแสง



ส่วนประกอบของเมล็ดข้าว

- **แกลบ (Rice husk)** เป็นชั้นนอกสุดของเมล็ดข้าวเปลือก องค์ประกอบเป็นเซลลูโลส (Cellulose) และ เฮมิเซลลูโลส (Hemicellulose) เมื่อสีเอาชั้นแกลบออกจะได้ข้าวกล้อง
- **เมล็ดข้าว (Rice grain) หรือ เอนโดสเปิร์ม (Endosperm)** คือส่วนเมล็ดข้าวสารที่นำมารับประทาน มีส่วนประกอบส่วนใหญ่เป็นคาร์โบไฮเดรต (Carbohydrate) ที่เป็นแป้ง (Starch) ซึ่งมี Amylose และ Amylopectin เป็นส่วนประกอบหลัก
- **จมูกข้าว (Rice germ)** อยู่ติดกับเมล็ดข้าว เป็นส่วนที่จะเจริญเป็นต้นต่อไป ประกอบด้วยต้นอ่อน (Plumule) รากอ่อน (Radicle) เยื่อหุ้มต้นอ่อน (Coleoptile) เยื่อหุ้มรากอ่อน (Coleorhiza) ท่อน้ำท่ออาหาร (Epiblast) และใบเลี้ยง (Scutellum) มีโปรตีน และลิพิด (Lipid) วิตามิน และแร่ธาตุสูง
- **รำข้าว (Rice bran)** ประกอบด้วยเยื่อหุ้มเมล็ดหลายชั้น เยื่ออาลูโรน (Aleurone layer) หรือ ชั้นรำละเอียด เป็นชั้นในสุดที่ติดกับเมล็ดข้าว หรือเอนโดสเปิร์ม มีโปรตีนและไขมันสูง โยอาหาร วิตามิน และแร่ธาตุสูง

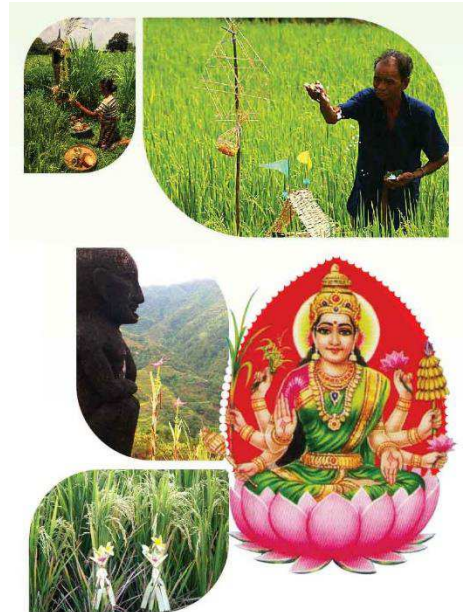
เทพี ผี เจ้า ในนาข้าวอาเซียน



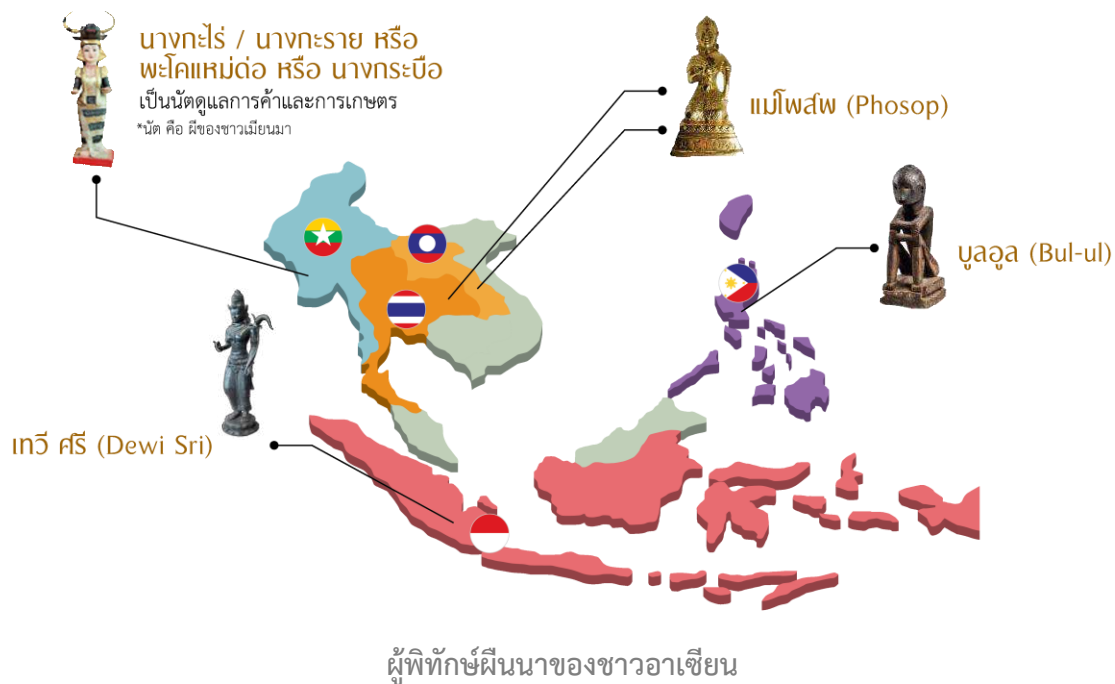
วัฒนธรรมดั้งเดิมของชาวอาเซียนนั้น เกี่ยวพันกับการผลิตเพาะปลูกข้าวอย่างมาก มีพิธีกรรมสำคัญในทุกขั้นตอนการเพาะปลูก ภายหลังเมื่อศาสนาต่างๆ ทั้งพราหมณ์ พุทธ คริสต์ อิสลาม ฮินดู ได้เข้ามา มีบทบาท จึงถูกผนวกรวมเป็นเนื้อเดียวกัน และสร้างอัตลักษณ์ที่แตกต่างกันออกไป แต่ยังคงความใกล้เคียงกันอยู่ในหลายมิติ

ผู้พิทักษ์ผืนนา

การที่ข้าวเป็นผลผลิตสำคัญที่ปรากฏอยู่ในสังคมเกษตรกรรมของภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้มาแต่โบราณ ข้าวจึงเป็นเสมือนศูนย์กลางในการหลอมรวมวิถีชีวิตของผู้คนในภูมิภาคแห่งนี้ ที่ปรากฏให้เห็นเป็นนามธรรม คือ **คติความเชื่อเรื่องเทพสตรีผู้มีอำนาจบันดาลความงอกงามให้แก่ข้าว** อันเกิดจากการผสมผสานแนวคิดเรื่องวิญญานหรือพลังชีวิตที่มีอยู่ในธรรมชาติดั้งเดิมของผู้คนในภูมิภาคแห่งนี้ เข้ากับอิทธิพลความเชื่อที่ว่า**พระธัญญลักษมี (Dhanya Lakshmi)** ซึ่งเป็นปางหนึ่งของพระลักษมี เทพสตรีในศาสนาฮินดูซึ่ง



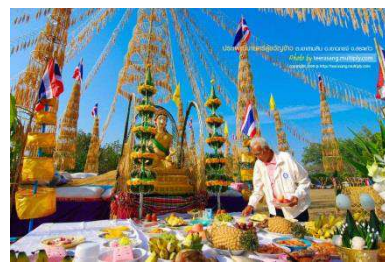
ยังมีความเชื่อในเรื่อง**พระแม่โพสพ**ที่ปรากฏในสังคมไทย หรือที่ชาว สปป.ลาวเรียก **แม่โคสพ** (หรือ โคสก) นอกจากนี้ยังมีเทพที่ใกล้เคียงกัน เช่น **เทวี ศรี (Dewi Sri)** ซึ่งเป็นเทพีแห่งข้าวตามความเชื่อของชาวชวา, ชุนดา และบาห์ลี ในประเทศอินโดนีเซีย และ **โป อินโนการ์ (Po Ino Nogar)** เทพเจ้าแห่งข้าวตามคติชนของประเทศกัมพูชา ส่วนทางฟิลิปปินส์นั้น ชาวจังหวัดอิฟูเกา อันเป็นที่ตั้งของนาขั้นบันไดบานาเว ซึ่งเป็นมรดกโลกนั้น มีผีของบรรพบุรุษ **บูลูล (Bulul)** ซึ่งแกะสลักจากไม้หรือหินคอยเผ้านาอยู่



ประเพณีสู่ขวัญข้าว...ความผูกพันของชาวนาไทยที่มีต่อพระแม่โพสพ

ประเพณีสู่ขวัญข้าว เป็นประเพณีที่ชาวนาปฏิบัติสืบต่อกันมา ตั้งแต่สมัยโบราณ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเรียกขวัญพระแม่โพสพที่ตกลงตามท้องนาขึ้นสู่ยุ้งฉางข้าว และเป็นการบูชาพระแม่โพสพที่คอยป้องกันศัตรูพืชและสัตว์ที่จะมาทำลายข้าว เพื่อให้ได้ผลผลิตมากในปีต่อ ๆ ไป ซึ่งประเพณีนี้จะมีชื่อเรียกที่แตกต่างกันออกไปตามแต่ละท้องถิ่น เช่น ประเพณีสู่ขวัญข้าว, บุญสู่ขวัญข้าว, เรียกขวัญข้าว ซึ่งประเพณีสู่ขวัญข้าวจะกระทำในวันขึ้น 3 ค่ำ เดือน 3 ของทุกปี

โดยทั่วไปชาวนาต่างก็ทำพิธีโดยให้เจ้าของนาฝ่ายหญิงนุ่งขาวห่มขาวเป็นผู้ทำพิธีตอนเช้าตรู่ โดยเตรียมอุปกรณ์ ได้แก่ ข้าวต้มเผือก มัน ไข่ ชันธ 5 ขวดน้ำ แก้วแหวนเงินทอง แป้ง หวี กระจง ผ้าสไบ (อาจมีเพิ่มเติมหรือแตกต่างกันออกไปตามท้องถิ่น) นำสิ่งของเหล่านี้ห่อด้วยผ้าขาว ใส่กระบุงหรือบางท้องถิ่นที่ปิดกระบุงด้วยผ้าขาว นำขอมฉายคอนกระบุง (บางหมู่บ้านใช้ผ้าสีผูกให้สวยงาม) เดินไปตามท้องนาของตน ร้องเรียกแม่โพสพโดยมีใจความ คือ เชิญแม่โพสพที่ตกลงอยู่ให้มาอยู่ในยุ้งฉางข้าว บางหมู่บ้านจะมีเพื่อนบ้านคอยขานรับจนถึงบ้าน หลังจากนั้นจะนำกระบุงไปไว้ในยุ้งฉาง บางหมู่บ้านก็มีพราหมณ์ทำพิธีเรียกขวัญข้าวเข้ายุ้งฉาง โดยที่มีการตั้งบายศรี และเครื่องไหว้ในยุ้งฉาง ซึ่งการสู่ขวัญข้าว นั้นจะมีสำนวนหรือภาษาถิ่นที่แตกต่างกันออกไปตามแต่ละพื้นที่ ในปัจจุบันประเพณีสู่ขวัญข้าวยังคงกระทำอยู่แต่น้อยลง โดยการสู่ขวัญข้าวบางพื้นที่ก็จะมีการทำร่วมกันและทำบุญเลี้ยงพระด้วย



ประเพณี เทศกาล วัฒนธรรมข้าวในอาเซียน



ข้าวเป็นอาหารหลักของประชากรในแถบเอเชีย โดยเฉพาะประเทศในกลุ่มอาเซียนทั้ง 10 ประเทศ จึงไม่น่าแปลกที่ประเทศเหล่านี้จะเพาะปลูกข้าวกันเป็นล่ำเป็นสัน บวกกับเป็นภูมิภาคที่ค่อนข้างอุดมสมบูรณ์ ดินฟ้าอากาศเอื้อต่อการทำนาข้าว ข้าวจึงเปรียบเสมือนจุดเชื่อมโยง ที่ผสมผสานวัฒนธรรมเข้าไว้ด้วยกัน

ความเหมือนที่บ่งบอกถึงวัฒนธรรมที่กลมกลืนกันของข้าวในประเทศอาเซียน จะเห็นได้จากอาหารการกิน คือ คนอาเซียนบริโภคข้าวเป็นหลัก และเป็นวัตถุดิบหลักในการประกอบอาหารประเภทต่าง ๆ มากมาย ทั้งอาหารคาว หวาน เช่น ข้าวแช่ ข้าวเหนียวมะม่วง ของไทย “นาซิ เลอแมก” (Nasi Lemak) หรือข้าวมัน (เป็นการนำข้าวสวยมาหุงกับกะทิ) ของมาเลเซีย วัฒนธรรมข้าวยังสะท้อนออกมาในรูปแบบของการใช้ภาษา หลายชาติในอาเซียนพูดคำว่า “กิน / ทาน / รับประทานข้าว” โดยหมายถึง อาหารทั้งหมดในมื้อนั้น ๆ ซึ่งอาจจะไม่มีข้าวเลยก็ได้ เช่น “กินข้าวหรือยัง” ในภาษาไทย “Htamin Sar” ในภาษาเมียนมา และ “an com” ในภาษาเวียดนาม “an com”

แต่นอกจากข้าวจะเป็นพืชอาหารที่สำคัญแล้ว ข้าวยังใช้เป็นส่วนหนึ่งในพิธีกรรม ความเชื่อ และก่อให้เกิดประเพณี เทศกาล วัฒนธรรมข้าวที่สำคัญมากมาย และนี่คือตัวอย่างบางส่วนของวัฒนธรรมข้าวของชาวอาเซียน



บรูไนดารุสซาลาม : วันชาวนาและชาวประมง (The Farmers and Fishermen's Day)

ภาครัฐได้ประกาศให้ทุกวันที่ 1 พฤศจิกายนของทุกปี เป็นวันชาวนาและชาวประมง (The Farmers and Fishermen's Day) เพื่อเป็นการรำลึกถึงวันที่สุลต่านเสด็จพระราชดำเนินเปิดงานมหกรรม การเกษตรและอาหารแห่งชาติ เมื่อ พ.ศ. 2552 (ค.ศ. 2009) และร่วมรำลึกถึงความสำคัญของ ชาวนา และชาวประมงซึ่งเป็นกำลังสำคัญในการผลิตอาหารเลี้ยงดูคนในประเทศ



กัมพูชา : พิธีจรตเปรีเยนองกอล (Pithi Chrat Preah Neang Korl)

ได้รับอิทธิพลมาจากศาสนาพราหมณ์ เพื่อบำรุงขวัญราษฎรชาวนาและบุชชาเทพยดาผู้รักษาผืนดิน จัดพิธีต่อเนื่องในราชสำนักมาตลอดตั้งแต่ยุคขอม แต่ต้องหยุดลงในยุคของเขมรแดงครองเมือง เพิ่งกลับมา พิ้นฟูใหม่เมื่อไม่นานมานี้ โดยที่ราชสำนักกัมพูชาได้ประกอบพระราชพิธีพีชมงคลอันเป็นพิธีพุทธ ซึ่ง ประเทศไทยนำมาดัดแปลงภายหลังมีเพียงพิธีไถหว่านและพระโคเสียงทาย อันเป็นพิธีพราหมณ์เท่านั้น ทั้งนี้พิธีดังกล่าวยังสามารถยังมีพิธีที่คล้ายคลึงกันใน ไทย เมียนมา เวียดนาม จีน เกาหลี อีกด้วย



สปป.ลาว : ตักบาตรข้าวเหนียว (Alms Giving Ceremony)

ในยามเช้าตรู่ ชาวหลวงพระบางจะใส่บาตรด้วยข้าวเหนียวเพียงอย่างเดียว เพราะเมื่อถึงเวลาอัน ชาวบ้านจะยกสำรับกับข้าวไปถวายที่วัด เรียกว่า “ถวายจ้งหัน (ถวายเพล)” โดยเวลาใส่บาตรจะ นั่งคุกเข่า ผู้หญิงต้องนุ่งซิ่น ส่วนผู้ชายนุ่งกางเกงขายาว และมีผ้าพาดไหล่ไว้สำหรับเป็นผ้ากราบพระ เหมือนกัน



อินโดนีเซีย : เทวีศรี (Dewi Sri)

เป็นเทวีผู้อุปถัมภ์ความอุดมสมบูรณ์และพืชพันธุ์ธัญญาหารตามความเชื่อพื้นเมืองดั้งเดิมของชาวชวา, ซุนดา และบาหลีก่อนการรับศาสนาฮินดูและอิสลาม ทำนองเดียวกับคติแม่โพสพของไทย ครั้นหลังการรับอิทธิพลจากศาสนาพราหมณ์-ฮินดู เทวีศรีถือว่าเป็นพระภาคหนึ่งของพระลักษมี และยังคงบูชากันอย่างแพร่หลายในหมู่เกาะบาหลี และชวา



มาเลเซีย : "มะโย่ง" หรือ "เมาะโย่ง" (Mak Yong, Mak Yung)

ละครรำที่องค์การยูเนสโกขึ้นทะเบียนเป็นวัฒนธรรมโลกนี้มีต้นกำเนิดจากในวังของเมืองปัตตานีเมื่อประมาณ 400 ปีก่อน จากนั้นแผ่ขยายมาถึงรัฐกลันตัน เป็นการร่ายรำเพื่อบูชาต่อเทพีแห่งข้าว “มักฮียัง (MAK HIANG)” การแสดงมะโย่งนี้เป็นการแสดงที่มีหลายตอนเหมือนเช่น รามเกียรติ์ ในการแสดงจะมีหมอทำพิธีทรงวิญญูณมักฮียังเพื่อให้ชาวบ้านแสดงความกตัญญูต่อความเมตตาที่มักฮียังประทานน้ำนมมาเป็นเมล็ดข้าว ภายหลังได้พัฒนามาเป็นละครที่เรียกว่า มะโย่ง หรือ เมาะโย่ง มีการร้องรำประกอบดนตรีประกอบนั่นเอง



เมียนมา : กวนข้าวทิพย์ Htamanè

เป็นงานบุญเดือนสิบเอ็ด เรียกว่า **เดือนตะโป้ดแคว** (กลาง ม.ค.- กลาง ก.พ.) โดยมีความแตกต่างจากไทย คือ จะใช้ผู้ขายล้วนในการกวนข้าวทิพย์ โดยข้าวทิพย์นั้นเป็นอาหารหวานอย่างหนึ่งบางครั้งเรียกว่า **“ข้าวมธุปายาส”** หรือ **“ข้าวยาคุ”** ประเพณีกวนข้าวทิพย์มีขึ้นแต่โบราณตามความเชื่อในพุทธประวัติ คนโบราณเชื่อว่าข้าวทิพย์เป็นอาหารวิเศษ ผู้มีวาสนาได้รับประทานจะพ้นจากโรคภัย ร่างกายแข็งแรง มีสติปัญญาดี เป็นสิริมงคลแก่ชีวิต



ฟิลิปปินส์ : เทศกาลปาไฮยัส (PAHIYAS Festival)

หรือชื่อหนึ่งคือ The Lucban San Isidro Pahiyas Festival หนึ่งในเทศกาลเฉลิมฉลองที่ยิ่งใหญ่และมีสีสันมากที่สุดของประเทศ เทศกาลนี้จัดขึ้นเพื่อเป็นการขอบคุณนักบุญ San Isidro ที่ประทานพรให้การเพาะปลูกและเก็บเกี่ยวพืชผลทางการเกษตรได้อย่างอุดมสมบูรณ์ได้ตลอดฤดูกาล สำหรับเทศกาลนี้จัดขึ้นที่เมืองเกซอน ช่วงเดือนพฤษภาคมของทุกปี โดยไฮไลท์ของเทศกาลอยู่ที่การตกแต่งบ้านเมืองด้วยข้าวและพืชผลทางการเกษตรนานาชนิดสีสันตระการตา และหนึ่งในสัญลักษณ์ที่โดดเด่นของงาน คือ พวงระย้าข้าว (Rice chandelier)



สิงคโปร์ : เทศกาลอาหารสิงคโปร์ (Singapore Food Festival)

เทศกาลที่ยิ่งใหญ่และขึ้นชื่อที่สุดของประเทศ รวบรวมเมนูอาหารกว่าพันชนิดจากหลากเชื้อชาติ ทั้ง จีน มาเลย์ แขก อาหารตะวันออก อาหารตะวันตก ฯลฯ ที่ยกขบวนความอร่อยมาให้เลือกมากมาย ทั้งของคาว ของหวาน โดยงานนี้จะถูกจัดขึ้นในทุกพื้นที่ของเกาะ มีกิจกรรมที่หลากหลาย เช่น อาหารราคา 50 เซนต์, สตรีทฟู้ด และจัดต่อเนื่องยาวนานกว่าครึ่งเดือน



ไทย : ประเพณีแห่มาลัยข้าวตอก (Rice Wreaths Art Festival)

ชาวบ้านฟ้าหยาด อ.มหาชนะชัย จ.ยโสธร จะนำข้าวตอกที่ได้จากการคั่วข้าวเปลือกข้าวเหนียว มาร้อยเป็นมาลัยสายยาวแทน “ดอกมณฑารพ” อันเป็นดอกไม้ทิพย์แห่งสรวงสวรรค์ แล้วจัดขบวนแห่ไปถวายเพื่อเป็นพุทธบูชาเนื่องในเทศกาลวันมาฆบูชา ซึ่งเป็นประเพณีดั้งเดิมของชาวอีสานที่สืบทอดต่อเนื่องกันมา เฉพาะที่ชุมชนบ้านฟ้าหยาดแห่งนี้แห่งเดียวในโลก



เวียดนาม : เทศกาลบูชากษัตริย์หุ่ง (Hung King Festival)

หนึ่งในเทศกาลสำคัญที่สุดของประเทศ จัดขึ้นเพื่อระลึกถึงและแสดงความเคารพต่อ “กษัตริย์หุ่ง” กษัตริย์พระองค์แรกตามตำนานของเวียดนามที่ว่าเป็นผู้ริเริ่มสอนให้ประชาชนปลูกข้าว โดยมีการเฉลิมฉลองเป็นเวลาหลายวัน ณ วัดของกษัตริย์หุ่ง บนเขาเหงียหลิง มีการปล่อยบอลลูนและโคมไฟลอยในคืนก่อนวันพิธีหลักจากนั้นชาวเวียดนามนับล้านจะหลั่งไหลไปยังวิหารหุ่งเพื่อเข้าร่วมพิธีเซ่นไหว้บรรพกษัตริย์หุ่ง ต่อด้วยมีขบวนเฉลิมฉลองมากมาย

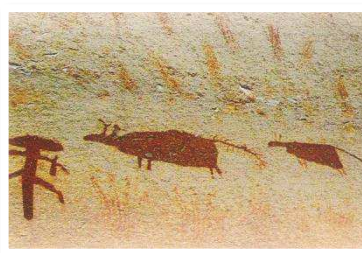
วัว – ควาย มิตรแท้ชาวอาเซียน



“วัว - ควาย” เป็นมิตรแท้คู่ใจชาวอาเซียน ดังปรากฏหลักฐานที่บ่งชี้ถึงความสัมพันธ์กับมนุษย์อย่างแนบแน่นมาตั้งแต่ยุคก่อนประวัติศาสตร์ และด้วยภูมิปัญญาของชาวอาเซียนที่ได้สังเกตเห็นถึงความแตกต่างของพฤติกรรมและนิสัย จึงนำวัวและควายมาใช้งานได้อย่างเหมาะสม

ควาย

“ควาย” มีหลักฐานความสัมพันธ์กับมนุษย์มายาวนาน นักโบราณคดีค้นพบการฝังโครงกระดูกมนุษย์ร่วมกับกระดูกควายเมื่อ 3,000 ปีมาแล้ว ที่บ้านเชียง จังหวัดอุดรธานี หลักฐานนี้แสดงให้เห็นถึงความสัมพันธ์อันใกล้ชิดระหว่างมนุษย์และควาย อีกทั้งยังสันนิษฐานได้ว่าจะต้องเป็นพิธีกรรมที่ศักดิ์สิทธิ์มากในยุคนั้น นอกจากนี้ยังมีการพบภาพเขียนสีที่ผาหมอนน้อย อ.โขงเจียม จ.อุบลราชธานี สันนิษฐานว่าเป็นภาพการเพาะปลูกข้าว หรือภาพของควายไถนา สื่อถึงว่าเป็นการทำนาแบบนาดำ อายุราว 2,500 - 3,000



ควายกับการทำนา

ควายขึ้นชอบการนอนแชโคลนหรือนอนแช่น้ำเมื่ออากาศร้อน กลุ่มสายพันธุ์หลักที่นิยมนำมาใช้แรงงานจึงเป็น “ควายปลัก (Swamp Buffalo)” หรือ “ควายแม่น้ำ (River Buffalo)” ซึ่งได้รับความนิยมในการเลี้ยงเพื่อการ “ทำนาในพื้นที่ลุ่มน้ำ”



“ควายแม่น้ำ (River Buffalo)”

ควายกับประเพณีเฉลิมฉลองเทศกาลการทำนา

- พิธีสู่ขวัญควาย หรือ ฮ้องขวัญควาย ประเทศไทย

เป็นพิธีเพื่อเตือนใจให้ระลึกถึงบุญคุณของควายที่ให้แรงงานในการไถนา และเป็นการขอขมาในสิ่งที่ได้ล่วงเกินไป ดังนั้นผู้ทำพิธีจึงมักเป็นเจ้าของควายเอง



- Pulilan Carabao Festival ประเทศฟิลิปปินส์

เป็นเทศกาลขอพรประจำปีของชาวเมืองบูลิอัน ในกรุงมะนิลา ในวันที่ชาวบ้านจะตกแต่งควายด้วยลวดลายสีสันทสวยงาม แล้วพาควายเดินขบวนไปยังโบสถ์เพื่อสักการะนักบุญ ซาน อิชิดรอส ขอพรให้ผลผลิตทางการเกษตรของพวกเขาอุดมสมบูรณ์



- Do Son Buffalo Fighting Festival ประเทศเวียดนาม

เป็นความเชื่อของชาวโตะเซิน ประเทศเวียดนาม ว่าเทพผู้พิทักษ์แห่งความเจริญและความสุข ผู้นำมาซึ่งพืชพันธุ์ธัญญาหารอันอุดมสมบูรณ์นั้น ท่านมีความชื่นชอบในการแข่งขันชนควาย ดังนั้นแล้วชาวโตะเซินจึงมีการจัดประเพณีการแข่งขันชนควายมาต่อเนื่องยาวนานตั้งแต่คริสต์ศตวรรษที่ 18



- Barapan Kebo ประเทศอินโดนีเซีย

ประเพณีแข่งชิงควาย (Water Buffalo Chariot Races) บนท้องนา เพื่อเฉลิมฉลองฤดูกาลเพาะปลูกข้าวประจำปี ผู้ขับจะยืนบนโครงไม้รูปแบบเฉพาะตัวที่เทียมโดยควายสองตัว ความสนุกสนานคือผู้ขับจะต้องรักษาสมดุลในการทรงตัว ซึ่งควายทั้ง 2 จะพาวิ่งด้วยความเร็วกว่า 30 ไมล์ต่อชั่วโมง



วัว

“วัว” มีหลักฐานความสัมพันธ์กับมนุษย์มายาวนานไม่แพ้ควาย นักโบราณคดีขุดค้นพบเหรียญโบราณสมัย “ทวารวดี” ราวพุทธศตวรรษที่ 12 ได้ตามเมืองโบราณ ในภาคกลางของประเทศไทย รูปแบบของเหรียญมีด้านหนึ่งเป็นรูปแม่โคกับลูกโค อีกด้านหนึ่งมีภาษาปัลลวะระบุถึงยุคสมัย ทำให้นักโบราณคดีสันนิษฐานว่าเหรียญนี้อาจสะท้อนถึงการเป็น “สังคมเกษตรกรรม และการรู้จักใช้วัวและควายเป็นแรงงานประกอบการไถนา”



วัวกับการทำนา

วัวมีความแข็งแรง ทนทาน มีต่อมระบายเหงื่อมากกว่าควาย และไม่ชอบที่ชื้นแฉะ จึงได้รับความนิยมในการเลี้ยงเพื่อใช้ทำนาในพื้นที่ซึ่ง “ขาดการชลประทานและมีสภาพแห้งแล้ง” เช่น แถบที่สูงทางภาคเหนือของประเทศไทย และพื้นที่เขตแห้งแล้ง (Dry Zone) แถบพื้นที่ภาคกลางในเมียนมา



พระโคกับพิธีกรรมทางศาสนา

“พระโค” สัตว์ศักดิ์สิทธิ์ในพิธีกรรมเกี่ยวกับการทำนา ใน “พิธีจรดพระนังคัลแรกนาขวัญ” ซึ่งเป็นพิธีทางพราหมณ์ “พระโค” จะมีบทบาทสำคัญในการทำพิธีแรกนา และเสี่ยงทายพืชพันธุ์ธัญญาหารที่จะอุดมสมบูรณ์ในฤดูกาลเพาะปลูกซึ่งกำลังจะเริ่มต้นขึ้น

ในทางศาสนาพราหมณ์ “พระโค” ถือเป็นเทวดาผู้ทำหน้าที่เป็นพาหนะของพระอิศวร แสดงให้เห็นถึงความสามารถทั้งในด้านของการใช้แรงงานและความเข้มแข็ง นอกจากนี้ยังเป็นสัตว์เลี้ยงที่พระกฤษณะและพระพลเทพดูแล ซึ่งเปรียบได้ถึงความอุดมสมบูรณ์ ดังนั้น ในการประกอบพระราชพิธีจรดพระนังคัลแรกนาขวัญ จึงได้กำหนดให้มีพระโคเพศผู้เข้าร่วมพิธีเสมอมาตั้งแต่รัชกาลที่ 1 เพื่อเป็น “ตัวแทนของความเข้มแข็งและความอุดมสมบูรณ์”



พิธีจรดพระนังคัลแรกนาขวัญ



โคนนทิ ปราสาทหินพนมรุ้ง จ.บุรีรัมย์

ข้าว ัญญาหารแห่งชีวิต



ข้าวมีสารอาหารที่มีคุณค่า ให้พลังงาน และมีประโยชน์ต่อร่างกาย ในข้าวประกอบไปด้วย คาร์โบไฮเดรตสูงถึง 71-77 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาคือโปรตีน 5-8 เปอร์เซ็นต์ และมีวิตามินบี 1 ช่วยป้องกันโรคเหน็บชา วิตามินบี 2 ช่วยป้องกันโรคปากนกกระจอก

นอกจากนี้ยังอุดมไปด้วยแร่ธาตุสำคัญอีกหลายชนิด เช่น เหล็ก แคลเซียม ฟอสฟอรัส วิตามิน บี 1 วิตามิน บี 2 ข้าวจึงได้รับการยกย่องให้เป็น “ัญญาหารแห่งชีวิต” ที่หล่อเลี้ยงประชากรโลกมาเป็นเวลานานหลายศตวรรษ รวมถึงชาวอาเซียนที่นำข้าวมาผ่านกระบวนการ ต้ม หุง ึ่งให้สุก จากนั้นนำไปทานร่วมกับ “กับข้าว” หรือนำไปประกอบอาหารปรุงรสให้ได้สารพัดเมนู นอกจากนี้ตัวข้าวเอง ยังสามารถนำไปแปรรูปเป็น “แป้งข้าวเหนียว แป้งข้าวเจ้า” เพื่อยืดอายุการใช้งาน เก็บไว้นานขึ้น สามารถแปลงเป็นสารพัดอาหารคาวหวานแสนอร่อย เปี่ยมเสน่ห์ที่สะท้อนถึงความมีอัตลักษณ์ที่โดดเด่นของอาเซียน

และนี่คือตัวอย่าง “อาหารคาว หวาน” จากข้าวแปลงเป็นแป้ง สู่สารพัดเมนูเด็ดอาเซียน

เมนูจากข้าวเจ้า



นาชิ กราบู กลันตัน (Nasi Kerabu Kelantan) หรือคนไทยรู้จักในชื่อ ข้าวยากกลันตัน เป็นอาหารจานพิเศษพบได้ทางภาคตะวันออกเฉียงเหนือของมาเลเซียทางรัฐตรังกลานูและกลันตัน ตอนหุงข้าวมักใส่ดอก

อัญชันเพื่อให้ได้ข้าวสีน้ำเงิน พร้อมใส่ใบเตยเพื่อให้ได้กลิ่นหอม เสิร์ฟพร้อมเครื่องเคียงไก่ทอด ปลาทอด และผักสด



ผัดไทยเส้นจันท์ (Pad Thai) อาหารที่เกิดขึ้นในสมัยสงครามโลกครั้งที่ 2 เนื่องจากข้าวมีราคาแพง จอมพล ป.พิบูลสงคราม นายกรัฐมนตรีในสมัยนั้นจึงรณรงค์ให้คนทานอาหารเส้นแทน โดยใช้เส้นจันท์ที่มีความแตกต่างจากก๋วยเตี๋ยวซึ่งอาหารแบบจีน



บิ๋กวัน (Bi Chon) ปอเปี๊ยะเวียดนาม เป็นอาหารที่เป็นที่นิยมและมีชื่อเสียงไปทั่วโลกของเวียดนาม โดดเด่นด้วยสีสันของผักหลากชนิดแนมด้วยเนื้อหมูหรือกุ้งต้มที่ถูกราดด้วยแป้งเปาะเปี๊ยะแผ่นบาง จิ้มกับน้ำจิ้มรสชาติเปรี้ยวหวาน



ขนมจีนน้ำยา ถือเป็นอาหารของชาวอาเซียนกลุ่มน้ำโขงเพราะมีการกินเส้นขนมจีนเหมือนกัน อาจจะต่างกันที่รสชาติน้ำยา อาทิ ขนมจีนน้ำยา (ไทย), ข้าวบูน (สปป.ลาว), โมอิงก่า (เมียนมา), นมปั่นเจ้าะ (กัมพูชา) และบูน (เวียดนาม)



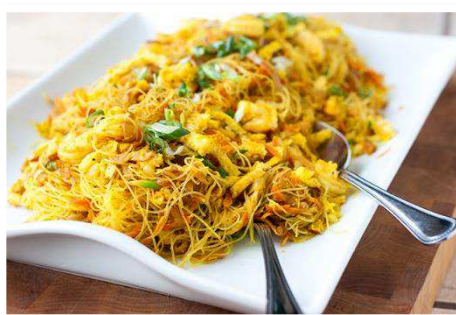
นาซี โกเร็ง (Nasi Goreng) นาซี เป็นภาษามลายู แปลว่า ข้าว ส่วนคำว่า โกเร็ง แปลว่า ผัด รวมแปลว่า “ข้าวผัด” ซึ่งอาหารยอดนิยมของชาว มาเลเซีย อินโดนีเซีย และบรูไน



เฟอ (Pho)



ชาก่วยเตี่ยว (Char Kuey Teow)



ผัดหมีสิงคโปร์ (Singapore Mei Fun)

หลากหลายเส้นจากแป้งข้าวเจ้า ในส่วนของเมนูเส้น เช่น เส้นหมี เส้นใหญ่ เส้นเล็ก ล้วนทำมาจากแป้งข้าวเจ้าทั้งนั้น เช่น เฟอ Pho (เวียดนาม), ชาก่วยเตี่ยว Char Kuey Teow (มาเลเซีย สิงคโปร์ อินโดนีเซีย บรูไน), ผัดหมีสิงคโปร์ (Singapore Mei Fun) เป็นต้น



ลอดช่อง หนึ่งในขนมหวานวัฒนธรรมของชาวอาเซียน ตัวเส้นที่เขียวนั้นทำมาจากแป้งข้าวเจ้า ในแต่ละประเทศมีการเรียกชื่อที่แตกต่างกันไป เช่น เซนดอล (มาเลเซีย สิงคโปร์ อินโดนีเซีย), ลอดช่อง (ไทย สเปนลาว), บั้นลวด (เวียดนาม), มั่ง และ ซาวน์ (เมียนมา)

เมนูจากข้าวเหนียว



เกอตูปัต (Ketupat) เป็นอาหารพื้นเมืองของชาวมุสลิม ทำจากข้าวเหนียวหุงพร้อมกะทิและเกลือในใบมะพร้าวสานหรือใบจาก เสิร์ฟในช่วงฮารีรายาหรือวันเฉลิมฉลองหลังช่วงถือศีลอดของศาสนาอิสลาม นอกจากนี้ “เกอตูปัต” ยังใช้เป็นตกแต่งบ้านเรือนและสถานที่ต่าง ๆ เพื่อเป็นสัญลักษณ์ของเทศกาลอีกด้วย



ข้าวหลาม เป็นอาหารที่พบได้ทั่วไปในอาเซียน แต่อาจจะเรียกชื่อแตกต่างกันออกไป เช่น ข้าวหลาม (ไทย), เลอม่้ง (มาเลเซีย อินโดนีเซีย บรูไน) หรือ เกิมลาม (เวียดนาม)



ข้าวจี เป็นขนมพื้นบ้านของ สปป.ลาว และไทย ทำจากข้าวเหนียวนึ่งทาเกลือ ปั้นเป็นรูปกลมหรือรีเสียบไม้ นำไปย่างบนเตาถ่าน ไฟอ่อนพอเกรียมนำมาชุบไข่ แล้วนำไปย่างใหม่จนเหลือง ตีงไม้ที่เสียบไว้ ออก ยัดน้ำตาลอ้อยเข้าไปแทน น้ำตาลจะละลายเป็นไส้ และนิยมทำกันงานประเพณีบุญข้าวจี (บุญมาฆบูชา) ช่วงเดือนสามของทุกปี



บิ빙กา (Bibingka) ขนมหวานแสนอร่อยของฟิลิปปินส์ที่มีเฉพาะในช่วงคริสต์มาส ทำมาจากข้าวเหนียว ไข่ ปรุงรสด้วยเกลือและน้ำตาลใส่ไส้ไข่เค็ม เกล็ดในพิมพ์แล้วนำไปอบ



ซุมาน (Suman) ข้าวเหนียวหุงกับกะทิ ห่อด้วยใบตองหรือใบมะพร้าว



ข้าวหมาก อาหารหมักชนิดหนึ่งที่ทำจากข้าวเหนียวหมัก ซึ่งเป็นการถนอมอาหารวิธีหนึ่ง เนื่องจากยีสต์จะทำหน้าที่ เปลี่ยนน้ำตาลให้เป็นเอทิลแอลกอฮอล์ช่วยชะลอการเน่าเสียของอาหาร พบได้ในประเทศไทย, สปป.ลาว, กัมพูชา, ฟิลิปปินส์ และบรูไน



ข้าวเหนียวมะม่วง (Mango with Sticky Rice) ขนมหวานไทยยอดนิยม ทำจากข้าวเหนียว โดยนำข้าวเหนียวมาหมักกับหัวกะทิ เกลือป่น และน้ำตาลทรายขาว แล้วทานร่วมกับเนื้อมะม่วงสุก



บัวญจิง (Bánh Chung) ข้าวเหนียวสอดไส้ที่ทำจากหมู ถั่วเหลือง พริกไทย ประุงรสด้วยเกลือ ทำเป็นก้อนสี่เหลี่ยม ก่อนนำไปต้มจนสุก เป็นอาหารในเทศกาลวันปีใหม่ของชาวเวียดนาม

ข้าวสารพัดประโยชน์



อาเซียนเต็มเปี่ยมไปด้วยภูมิปัญญาที่เกี่ยวข้องกับข้าว ไม่เพียงแต่การนำ “เมล็ดข้าว” มาใช้เป็นอาหารหลักของแต่ละประเทศเท่านั้น ยังมีการต่อยอดความรู้ใช้ทุกส่วนของต้นข้าวมาสร้างเป็นนวัตกรรม และแปรรูปเป็นสินค้าที่หลากหลายได้อย่างน่าทึ่ง

เมล็ดข้าว (Rice Grain)

- ผลิตภัณฑ์ข้าวถึงสำเร็จรูป เช่น โจ๊กถึงสำเร็จรูป หรืออาหารจานเดียวประเภทข้าวแช่แข็งในรูปแบบต่าง ๆ เช่น ข้าวผัด
- ผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยว และอาหารเข้า
- ผลิตภัณฑ์จากกระบวนการหมัก ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการหมักข้าวสาร ได้แก่ ข้าวหมาก ขนมจีน
- เส้นก๋วยเตี๋ยวและเส้นหมี่ นอกจากจะใช้บริโภคภายในประเทศแล้ว ยังสามารถส่งออกไปขายยังต่างประเทศได้ด้วย ตลาดส่งออกสำคัญ คือ ญี่ปุ่น
- ขนมหวานและขนมไทย เช่น ข้าวตัง ข้าวต้มมัด
- สารทดแทนไขมัน ผลิตจากการนำข้าวมาย่อยด้วยเอนไซม์แอลฟา – แอมีเลส จนเป็นมอลโทเดกซ์ทริน ใช้เป็นสารทดแทนไขมันในผลิตภัณฑ์ไอศกรีม น้ำสลัด ขนมอบ และครีมเนยแข็งที่ใช้ทาปิสกิต
- แป้งข้าว สตาร์ชข้าว และสตาร์ชข้าวตัดแปร ใช้เป็นส่วนประกอบอาหารทอด เช่น โดนัท และไก่ชุบแป้งทอด จะช่วยลดการอมน้ำมันของอาหารทอดได้เป็นอย่างดีถึง 70%



รำข้าว (Rice Bran)

- น้ำมันรำข้าว (Rice bran oil) เป็นน้ำมันที่มีกรดไขมันชนิดไม่อิ่มตัวจำนวนมากถึง 77% มี Cholesterol ต่ำ ช่วยเร่งการเจริญเติบโตและทำให้ระบบการหมุนเวียนของเลือดดีขึ้น
- ครีมเคลือบเงาอเนกประสงค์จากไขข้าว สามารถใช้เป็นสารเคลือบในอาหาร เช่น เคลือบช็อกโกแลตและผลไม้ และเคลือบเงาสำหรับอุปกรณ์ภายในรถยนต์
- ใช้ในเครื่องสำอางและครีมบำรุงผิว เนื่องจากในน้ำมันรำข้าวมีสารแกมมาออริซานอล และวิตามินอี ซึ่งเป็นสารต้านอนุมูลอิสระ และช่วยบำรุงผิวพรรณ ให้ความชุ่มชื้น และ ชะลอความเหี่ยวแห้ง เช่น ลิปสติกอินทรีย์ ครีมบำรุงผิว แป้งพัฟ



แกลบ (Rice Husk)

- นำมาใช้เป็นเชื้อเพลิงโดยตรงหรือแปรรูปเป็นพลังงานที่มีมูลค่าเพิ่มได้ เช่น การอัดให้เป็นแท่งเชื้อเพลิงแข็งเพื่อใช้แทนฟืนหรือถ่าน
- สกัดสารซิลิกา (Silica) ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของผลิตภัณฑ์ทำแก้ว แผ่นโซลาร์เซลล์
- เป็นส่วนผสมของวัสดุก่อสร้าง เช่น Concrete block
- สารสำหรับการกรอง (Activated carbon)



ฟางข้าว

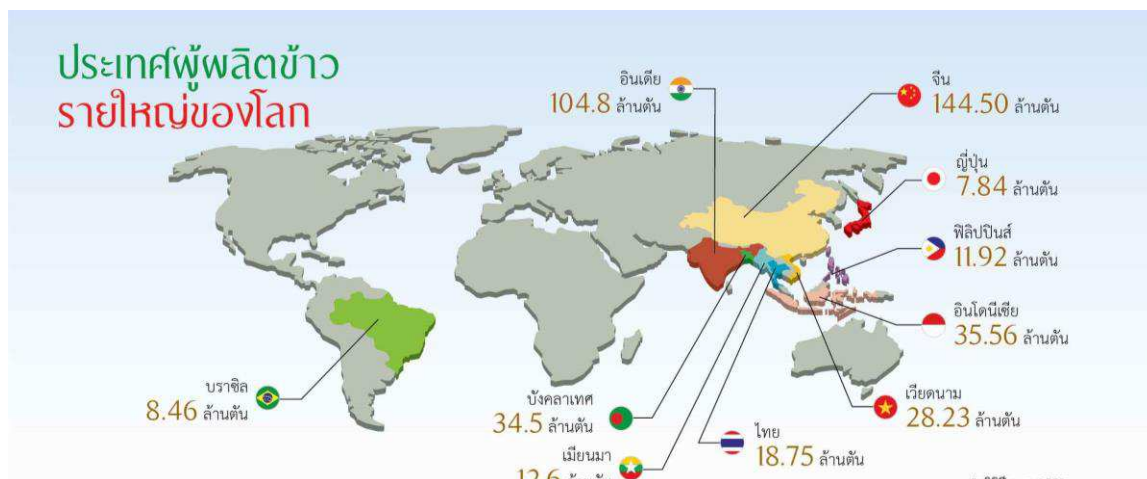
- ใช้เป็นอาหารหยาบสำหรับเลี้ยงโค กระบือ
- ใช้ทำปุ๋ยหมัก
- ใช้เป็นวัสดุสำหรับการเพาะเห็ดฟาง
- ตกแต่งงานหรือกิจกรรมต่าง ๆ



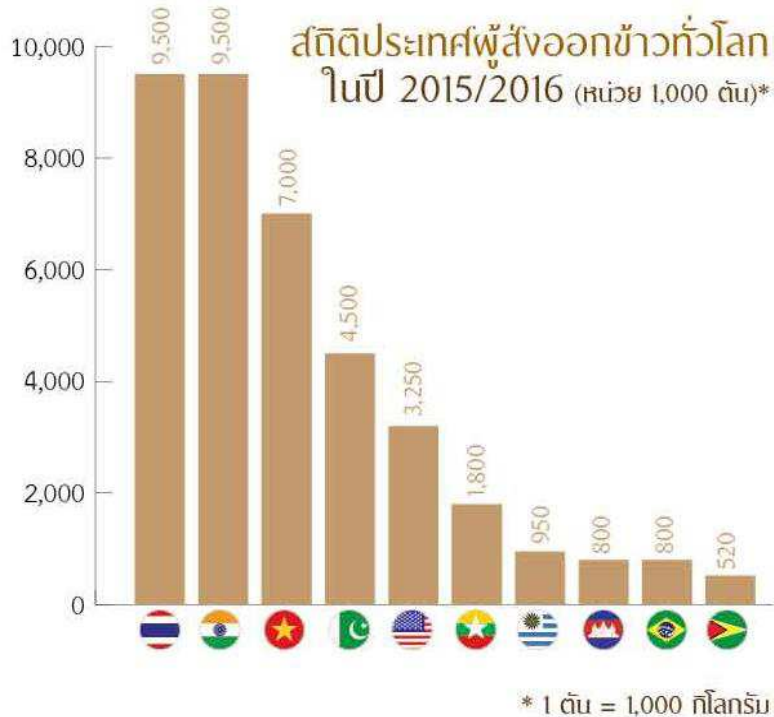
ข้าว...พืชอาหารระดับโลก



ข้าวเป็นพืชอาหารของโลก มีการปลูกข้าวในหลายพื้นที่ทั่วโลก โดยเฉพาะจีนและอินเดียที่มีผลผลิตจากข้าวมากถึง 249 ล้านตันต่อปี (สถิติปี พ.ศ. 2559) แต่ก็มีอีกภูมิภาคหนึ่งที่สามารถผลิตข้าวได้ไม่แพ้กันนั่นก็คือ...อาเซียน



อาเซียนเป็นภูมิภาคที่มีภูมิประเทศเหมาะแก่การเจริญเติบโตของข้าว ชาวอาเซียนสามารถปลูกข้าวได้ตั้งแต่พื้นที่ราบสูงไล่ลงมาจนถึงที่ราบลุ่มที่น้ำท่วมถึง ทำให้ภูมิภาคนี้เต็มไปด้วยข้าวหลากหลายสายพันธุ์ และมีศักยภาพในการส่งออกข้าวได้เป็นอันดับต้น ๆ ของโลก โดยเฉพาะประเทศไทย เวียดนาม ที่เป็นผู้ส่งออกข้าวเป็นลำดับที่ 1 และ 3 ของโลก โดยมีเมียนมา และกัมพูชาตามมาเป็นลำดับที่ 6 และ 8 ตามลำดับ



ไม่เพียงแต่เรื่องของปริมาณข้าวเท่านั้น คุณภาพของพันธุ์ข้าวในอาเซียนก็มีความโดดเด่นไม่แพ้กัน



- พ.ศ. 2476 พันธุ์ปิ่นแก้ว ของประเทศไทย ได้รับรางวัลชนะเลิศในการประกวดพันธุ์ข้าวทั่วโลก (World's Grain Exhibition Conference) ที่เมืองเรจินา (Regina) ประเทศแคนาดา ซึ่งเป็นจุดเริ่มต้นให้ข้าวไทยโด่งดังไปทั่วโลก



- พ.ศ. 2553 ข้าวหอมมะลิ 105 จากประเทศไทย ได้รับรางวัลข้าวที่ดีที่สุดของโลกประจำปี 2553 ในการประชุมข้าวโลก



- พ.ศ. 2554 ข้าวสายพันธุ์เฟิร์ล ปอร์ ซาน หรือข้าวพันธุ์ไข่มุกปอร์ซานของประเทศเมียนมา ได้รับรางวัลการันตีเป็นสุดยอดข้าวระดับโลก



- พ.ศ. 2555-2556 ข้าวดอกมะลิ หรือ “ผกามะลิ” (Phka Malis) จากประเทศกัมพูชา ได้รับรางวัลข้าวที่ดีที่สุดของโลก ระหว่างการประชุมข้าวโลกครั้งที่ 4 และ 5

5



- พ.ศ.2557 ข้าวหอมพื้นเมืองพันธุ์ลำดวน (Rumduol) จากประเทศกัมพูชา และข้าวกล้องหอมมะลิ จากประเทศไทย ได้รับรางวัลข้าวที่ดีที่สุดของโลก ประจำปี 2557 ระหว่างการประชุมข้าวโลกครั้งที่ 6

ด้วยกำลังการผลิตและการพัฒนาสายพันธุ์ข้าวอย่างต่อเนื่อง ทำให้อาเซียนสามารถแข่งขันในระดับโลกได้อย่างเต็มภาคภูมิ

แหล่งที่มาข้อมูล

- คลังข้อมูลสารสนเทศข้าวเชิงลึก สำนักวิจัยและพัฒนาข้าว
- กรมวิชาการเกษตร (2541) “ข้าว...วัฒนธรรมแห่งชีวิต” สถาบันวิจัยข้าว กรมวิชาการเกษตร. หน้า 44-45.
- พิพิธภัณฑสถานศาสตร์เฉลิมพระเกียรติ. “คน ข้าว นา ควาย ในวัฒนธรรมเอเชียตะวันออกเฉียงใต้”, โอเอส. พรินต์ติ้งเฮาส์ จำกัด, 2556.
- กาญจนา โอษฐ์ยิ้มพราย และอลงกรณ์ จันสุข. “กิน อยู่ อย่างไทย”, สำนักงานอุทยานการเรียนรู้, กรุงเทพฯ : ศิริวัฒนาอินเตอร์พริ้นท์, 2552.
- สุจิตต์ วงษ์เทศ. “ข้าวปลาอาหารไทย ทำไม ? มาจากไหน”, กรุงเทพฯ : เรือนแก้วการพิมพ์, 2551.
- อัญชลี สินธุสอน และพรพรรณ หงส์ไกร. “คนก่อนประวัติศาสตร์ บนดินแดนไทย”, กรุงเทพฯ : ศิริวัฒนาอินเตอร์พริ้นท์, 2552.
- สำนักวัฒนธรรม กีฬา และการท่องเที่ยว กรุงเทพมหานคร “วัฒนธรรม ของประเทศสมาชิกอาเซียน”, กรุงเทพฯ, 2557.
- ลินด์ซีย์ ฟาลวีย์ “การเกษตรไทย อุข้าวอุ่น้ำข้ามสหัสวรรษ”, กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2548.
- “กระบือพื้นเมือง”, สำนักพัฒนาพันธุ์สัตว์ กรมปศุสัตว์ (<http://breeding.dld.go.th/th/>).
- EVIDENCE OF EARLY RICE CULTIVATION IN THE PHILIPPINES, Bryan E. Snow, Richard Shutler Jr., D.E. Nelson, J.S. Vogel and J.R. Southon, University of San Carlos
- มูลนิธิข้าวไทย ในพระบรมราชูปถัมภ์, “ชนิดของข้าว” (http://www.thairice.org/html/aboutrice/about_rice2.htm)
- <http://www.fao.org/documents/en/>
- <http://www.most.go.th/main/index.php/org/4028.html>
- <http://www.dip.go.th/Portals/0/cluster/ผลิตภัณฑ์แปรรูปข้าวที่สำคัญในปัจจุบัน.pdf>
- <http://puechkaset.com/ฝางข้าวและประโยชน์จากฝางข้าว/>
- <http://www.brrd.in.th/rkb/product/index.php.htm>
- <http://www.statista.com/statistics/255947/top-rice-exporting-countries-worldwide-2011/>
- <http://www.brrd.in.th/rkb/varieties/index.php-file=content.php&id=2.htm>

กิจกรรม Workshop

ตัวอย่างกิจกรรมและอุปกรณ์ประกอบเสริมชุดการเรียนรู้

ฐานกิจกรรมที่ 1 : เรื่องเล่าจากข้าว ... ASEAN Rice Wall Game

“ต้นข้าว” กำเนิดมาบนโลกกว่าล้านปี เดิมทีมนุษย์ยังล่าสัตว์และเก็บพืชผักผลไม้มาประทังชีวิต แต่ภายหลังเมื่อมนุษย์รู้จักการเพาะปลูก ข้าวจึงถือเป็นจุดเปลี่ยนที่สำคัญ เพราะการเพาะปลูกทำให้มนุษย์รู้จักการลงหลักปักฐาน สร้างสังคม ก่อเกิดเป็นวัฒนธรรมและประเพณี ดังนั้นข้าวจึงเป็นมากกว่าอาหารสำหรับมวลมนุษยชาติ แต่ข้าว “คือชีวิต”

กิจกรรมสุดท้ายยอดนิยม “ASEAN Wall Game” ที่อยู่คู่กับนิทรรศการ “พิพิธภัณฑ์อาเซียน” มาโดยตลอด ในปีนี้กลับมาในรูปแบบของการจับคู่ 10 ประเทศ กับ แหล่งพื้นที่ปลูกข้าวหรือสถานที่ท่องเที่ยวที่เกี่ยวข้อง และประเพณีหรือพิธีกรรมที่เกี่ยวข้องกับข้าว เช่น ประเทศไทย จะเป็นแหล่งท่องเที่ยววิถีชานชาวนากับประเพณีแห่มาลัยข้าวตอก ประเทศสปป.ลาว จะเป็นการขึ้นบอลลูนชมทุ่งนาและขุนเขาที่วังเวียงกับประเพณีตีกบตาตรข้าวเหนียว เป็นต้น

นอกจากการเล่นเกมที่สนุกท้าทายแล้ว วิทยากรประจำฐานซึ่งเป็นผู้เชี่ยวชาญเรื่องอาเซียน ยังมาช่วยเสริมความรู้ที่เกี่ยวข้อง ในรูปแบบกระชับ เข้าใจง่าย และสนุกสนาน

วัตถุประสงค์

1. เรียนรู้ความสัมพันธ์ของคนในอาเซียนในหลายแง่มุม โดยใช้ข้าวเป็นจุดเชื่อมโยง
2. เปิดประสบการณ์ความรู้ใหม่ ๆ จากวิทยากรผู้มีประสบการณ์ตรง

กลุ่มเป้าหมาย

นักเรียนทุกระดับชั้นและบุคคลทั่วไป

วิทยากร

- **คุณวสิน ทับวงษ์**

หน่วยงาน : อาจารย์สาขาวิชาประวัติศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

และรองประธานคณะกรรมการจัดตั้งศูนย์อาเซียนศึกษาแห่ง
มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

โทรศัพท์ : 089-2711556

อีเมล : taiwasin@gmail.com

- **คุณวาทัญญู พิททอง**

หน่วยงาน : อาจารย์พิเศษ ศูนย์ภาษา มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

โทรศัพท์ : 086-3883950

อีเมล : notehtaywin@gmail.com

อุปกรณ์

1. กระดานเกมขนาด 240 x 300 เซนติเมตร
2. การ์ดเกม 2 หมวด ได้แก่
 - วัฒนธรรม ประเพณี และเทศกาลเกี่ยวกับข้าว
 - เทียบท่องตามท้องถิ่นในอาเซียน

วิธีการดำเนินการ

1. วิทยากรแนะนำตัว และสิ่งที่จะได้เรียนรู้ภายในฐานกิจกรรม
2. วิทยากรเชื้อเชิญให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมทดลองเล่น โดยให้เลือกจากหมวดที่ผู้เข้าร่วมกิจกรรมสนใจ และลองเชื้อเชิญให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมเล่นหมวดที่ทำทนายตนเองยิ่งขึ้น
3. วิทยากรช่วยเหลือผู้เข้าร่วมกิจกรรมโดยการไปตัวช่วยในการวิเคราะห์
4. วิทยากรอธิบายเนื้อหาสำคัญของหัวข้อที่ผู้เข้าร่วมกิจกรรม
5. วิทยากรเปิดโอกาสให้ผู้เข้าร่วมสามารถซักถามข้อสงสัยได้ตลอดการเข้าร่วมกิจกรรม ก่อนส่งต่อยังฐานกิจกรรมถัดไป

เนื้อหาในการอธิบาย

วัฒนธรรม ประเพณี และเทศกาลเกี่ยวกับข้าว

บรูไนดารุสซาลาม



วันชาวนาและชาวประมง (The Farmers and Fishermen's Day)

ภาครัฐได้ประกาศให้ทุกวันที่ 1 พฤศจิกายนของทุกปี เป็นวันชาวนาและชาวประมง (The Farmers and Fishermen's Day) เพื่อเป็นการรำลึกถึงวันที่สุลต่านเสด็จพระราชดำเนินเปิดงานมหกรรม การเกษตรและอาหารแห่งชาติ เมื่อ พ.ศ. 2552 (ค.ศ. 2009) และร่วมรำลึกถึงความสำคัญของ ชาวนา และชาวประมงซึ่งเป็นกำลังสำคัญในการผลิตอาหารเลี้ยงดูคนในประเทศ

กัมพูชา



พิธีจรัตเปรี๊ยะนองกอล (Pithi Chrat Preah Neang Korl)

ได้รับอิทธิพลมาจากศาสนาพราหมณ์ เพื่อบำรุงขวัญราษฎรชาวนาและบุชชาเทพยดาผู้รักษาผืนดิน จัดพิธีต่อเนื่องในราชสำนักมาตลอดตั้งแต่ยุคขอม แต่ต้องหยุดลงในยุคของเขมรแดงครองเมือง เพิ่งกลับมา พิ้นฟูใหม่เมื่อไม่นานมานี้ โดยที่ราชสำนักกัมพูชามิได้ประกอบพระราชพิธีพีชมงคลอันเป็นพิธีพุทธ ซึ่ง

ประเทศไทยนำมาดัดแปลงภายหลังมีเพียงพิธีไถหว่านและพระโคเสียงท่าย อันเป็นพิธีพราหมณ์เท่านั้น ทั้งนี้พิธีดังกล่าวยังสามารถยังมีพิธีที่คล้ายคลึงกันใน ไทย เมียนมา เวียดนาม จีน เกาหลี อีกด้วย

สปป.ลาว



ตักบาตรข้าวเหนียว
(Alms Giving Ceremony)

ตักบาตรข้าวเหนียว (Alms Giving Ceremony)

ในยามเช้าตรู่ ชาวหลวงพระบางจะใส่บาตรด้วยข้าวเหนียวเพียงอย่างเดียว เพราะเมื่อถึงเวลาฉัน ชาวบ้านจะยกสำรับกับข้าวไปถวายที่วัด เรียกว่า “ถวายจิ้งหิ้น (ถวายเพล)” โดยเวลาใส่บาตรจะนั่งคุกเข่า ผู้หญิงต้องนุ่งซิ่น ส่วนผู้ชายนุ่งกางเกงขายาว และมีผ้าพาดไหล่ไว้สำหรับเป็นผ้ากราบพระเหมือนกัน

อินโดนีเซีย



เทวี ศรี
(Dewi Sri)

เทวีศรี (Dewi Sri)

เป็นเทวีผู้อุปถัมภ์ความอุดมสมบูรณ์และพืชพันธุ์ธัญญาหารตามความเชื่อพื้นเมืองดั้งเดิมของชาวชวา, ชุนดา และบาหลีก่อนการรับศาสนาฮินดูและอิสลาม ทำนองเดียวกับคติแม่โพสพของไทย ครั้นหลังการรับอิทธิพลจากศาสนาพราหมณ์-ฮินดู เทวีศรีถือว่าเป็นพระภาคหนึ่งของพระลักษมี และยังคงบูชากันอย่างแพร่หลายในหมู่เกาะบาหลี และชวา

มาเลเชีย



มะโย่ง หรือ เมาะโย่ง
(Mak Yong, Mak Yung)

มะโย่ง หรือ เมาะโย่ง (Mak Yong, Mak Yung)

ละครรำที่องค์การยูเนสโกขึ้นทะเบียนเป็นวัฒนธรรมโลกนี้ มีต้นกำเนิดจากในวังของเมืองปัตตานี เมื่อประมาณ 400 ปีก่อน จากนั้นแผ่ขยายมาถึงรัฐกลันตัน เป็นการร่ายรำเพื่อบูชาต่อเทพีแห่งข้าว “มักฮิยัง (MAK HIANG)” การแสดงมะโย่งนี้เป็นการแสดงที่มีหลายตอนเหมือนเช่น รามเกียรติ์ ในการแสดงจะมีหมอทำพิธีทรงวิญญูณมักฮิยังเพื่อให้ชาวบ้านแสดงความกตัญญูต่อความเมตตาที่มักฮิยังประทานน้ำนมมาเป็นเมล็ดข้าว ภายหลังได้พัฒนามาเป็นละครที่เรียกว่า มะโย่ง หรือ เมาะโย่ง มีการร้องรำประกอบดนตรีประกอบนั่นเอง

เมียนมา



กวนข้าวทิพย์
(Htamanè)

กวนข้าวทิพย์ (Htamanè)

เป็นงานบุญเดือนสิบเอ็ด เรียกว่า เดือนตะไ้ะดแเว (กลาง ม.ค.- กลาง ก.พ.) โดยมีความแตกต่างจากไทย คือ จะใช้ผู้ชายล้วนในการกวนข้าวทิพย์ โดยข้าวทิพย์นั้นเป็นอาหารหวานอย่างหนึ่งบางครั้งเรียกว่า “ข้าวมรุปายาส” หรือ “ข้าวยาคุ” ประเพณีกวนข้าวทิพย์มีขึ้นแต่โบราณตามความเชื่อในพุทธ

ประวัติ คนโบราณเชื่อว่าข้าวทิพย์เป็นอาหารวิเศษ ผู้มีวาสนาได้รับประทานจะพ้นจากโรคภัย ร่างกายแข็งแรง มีสติปัญญาดี เป็นสิริมงคลแก่ชีวิต

ฟิลิปปินส์



เทศกาลปาไฮยัส (PAHIYAS Festival)

หรือชื่อหนึ่งคือ The Lucban San Isidro Pahiyas Festival หนึ่งในเทศกาลเฉลิมฉลองที่ยิ่งใหญ่และมีสีสันมากที่สุดของประเทศ เทศกาลนี้จัดขึ้นเพื่อเป็นการขอบคุณนักบุญ San Isidro ที่ประทานพรให้การเพาะปลูกและเกี่ยวพืชผลทางการเกษตรได้อย่างอุดมสมบูรณ์ได้ตลอดฤดูกาล สำหรับเทศกาลนี้จัดขึ้นที่เมืองเกซอน ช่วงเดือนพฤษภาคมของทุกปี โดยไฮไลต์ของเทศกาลอยู่ที่การตกแต่งบ้านเมืองด้วยข้าวและพืชผลทางการเกษตรนานาชนิดสีสันตระการตา และหนึ่งในสัญลักษณ์ที่โดดเด่นของงาน คือ พวงระย้าข้าว (Rice chandelier)

สิงคโปร์



เทศกาลอาหารสิงคโปร์ (Singapore Food Festival)

เทศกาลที่ยิ่งใหญ่และขึ้นชื่อที่สุดของประเทศ รวบรวมเมนูอาหารกว่าพันชนิดจากหลากเชื้อชาติ ทั้ง จีน มาเลย์ แวก อาหารตะวันออก อาหารตะวันตก ฯลฯ ที่ยกขบวนความอร่อยมาให้เลือกมากมาย

ทั้งของควา ของหวาน โดยงานนี้จะถูกจัดขึ้นในทุกพื้นที่ของเกาะ มีกิจกรรมที่หลากหลาย เช่น อาหารราคา 50 เซนต์, สตรีทฟู้ด และจัดต่อเนื่องยาวนานกว่าครึ่งเดือน

ไทย



ประเพณีแห่มาลัยข้าวตอก (Rice Wreaths Art Festival)

ชาวบ้านฟ้าหยาด อ.มหาชนะชัย จ.ยโสธร จะนำข้าวตอกที่ได้จากการคั่วข้าวเปลือกข้าวเหนียว มาร้อยเป็นมาลัยสายยาวแทน “ดอกมณฑารพ” อันเป็นดอกไม้ทิพย์แห่งสรวงสวรรค์ แล้วจัดขบวนแห่ไปถวายเพื่อเป็นพุทธบูชาเนื่องในเทศกาลวันมาฆบูชา ซึ่งเป็นประเพณีดั้งเดิมของชาวอีสานที่สืบทอดต่อเนื่องกันมา เฉพาะที่ชุมชนบ้านฟ้าหยาดแห่งนี้แห่งเดียวในโลก

เวียดนาม



เทศกาลบูชากษัตริย์หุ่ง (Hung King Festival)

หนึ่งในเทศกาลสำคัญที่สุดของประเทศ จัดขึ้นเพื่อระลึกถึงและแสดงความเคารพต่อ “กษัตริย์หุ่ง” กษัตริย์พระองค์แรกตามตำนานของเวียดนามที่ว่าเป็นผู้ริเริ่มสอนให้ประชาชนปลูกข้าว โดยมีการเฉลิมฉลองเป็นเวลาหลายวัน ณ วัดของกษัตริย์หุ่ง บนเขาเหยีหลิง มีการปล่อยบอลลูนและโคมไฟลอยใน

คืนก่อนวันพิธีหลักจากนั้นชาวเวียดนามนับล้านจะหลั่งไหลไปยังวิหารทุ่งเพื่อเข้าร่วมพิธีเซ่นไหว้บรรพ
 กษัตริย์ทุ่ง ต่อด้วยมีخبวนเฉลิมฉลองมากมาย

เที่ยวท่องตามท้องนาในอาเซียน

บรูไนดารุสซาลาม



นาข้าวที่เมืองจุนจุงา (Junjungan)

รัฐบาลบรูไน ได้ดำเนินการปรับปรุงพัฒนาพื้นที่เพาะปลูกข้าววาซัน (Wasan) และ จุนจุงา (Junjungan) เพื่อส่งเสริมการเพาะปลูกข้าวพันธุ์ท้องถิ่นโดยเฉพาะข้าวพันธุ์ Laila พันธุ์ Adan และพันธุ์ Bairo และเพิ่มปริมาณผลผลิตให้ได้เป็นร้อยละ 60 ลดการนำเข้าข้าวจากต่างประเทศ ตามนโยบายเสริมสร้างความมั่นคงทางอาหาร

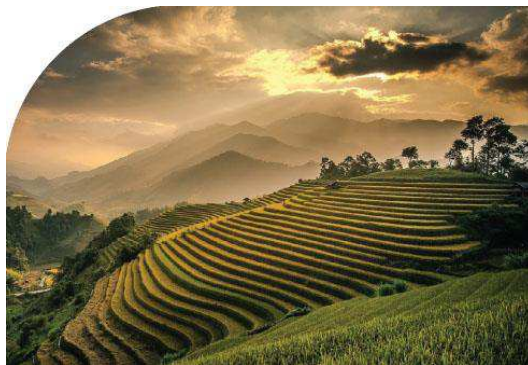
กัมพูชา



นาข้าวชานกรุงพนมเปญ

ทิวทัศน์ของท้องนา ตัดเส้นขอบฟ้าด้วยทิวแถวของต้นตาล เป็นเอกลักษณ์อย่างหนึ่งของพื้นที่
 ชนบทของประเทศกัมพูชา นอกจากการปลูกข้าวเพื่อใช้ในครัวเรือนและส่งออกสร้างรายได้เข้าประเทศ
 แล้ว ต้นตาลที่อยู่ตามคันนา ยังสามารถเก็บเกี่ยวผลผลิตทั้ง น้ำตาลสด น้ำตาลปึก ไม้ใช้และจำหน่าย
 นักท่องเที่ยวยังอีกด้วย

อินโดนีเซีย



ภูมิทัศน์วัฒนธรรมเขตบาหลี่ ระบบสุบัก หลักการตามปรัชญาไตรहितครณะ

ปรัชญาไตรहितครณะ หรือหลักปรัชญาตามความเชื่อแบบฮินดูเฉพาะถิ่นที่มีต้นกำเนิดจากการแลกเปลี่ยนทางวัฒนธรรมระหว่างบาหลี่กับอินเดียกว่า 2,000 ปี คือ เคารพในพระเจ้า, รักษาสมดุลระหว่างมนุษย์กับมนุษย์ และมนุษย์กับสิ่งแวดล้อม ด้วยการรักษาสมดุลเช่นนี้ จึงทำให้ชาวบาหลี่กลายเป็นผู้ปลูกข้าวที่มีผลผลิตสูงที่สุดในแถบหมู่เกาะ แม้จะทำทายต่อการเลี้ยงดูประชากรที่หนาแน่นก็ตาม ดังนั้น ภูมิทัศน์วัฒนธรรมเขตบาหลี่ จึงได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นมรดกโลกทางวัฒนธรรม ในปี พ.ศ. 2555

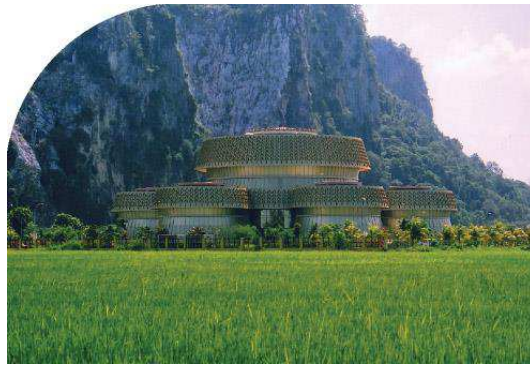
สปป.ลาว



ขึ้นบอลลูนชมวิวทุ่งนาและขุนเขาที่วังเวียง

บริการบอลลูนลมร้อน ที่วังเวียง สปป.ลาว เพื่อชมทัศนียภาพขุนเขาหินปูน สลับกับแม่น้ำและนาข้าวกว้างใหญ่สุดสายตา สำหรับการขึ้นบอลลูนนั้นมีบริการวันละ 2 ช่วงเวลา เช้าและเย็น ค่าบริการคนละ 80 ดอลลาร์สหรัฐ (ข้อมูล ปี พ.ศ. 2559)

มาเลเซีย



พิพิธภัณฑ์ข้าว ที่รัฐเคดาห์ (Padi Museum)

พิพิธภัณฑ์ข้าวแห่งนี้เป็นพิพิธภัณฑ์ที่จัดแสดงความรู้เกี่ยวกับข้าวแห่งแรกในมาเลเซีย และถือเป็นพิพิธภัณฑ์ข้าวแห่งที่สี่ของโลก(รองจากญี่ปุ่น เยอรมนี และฟิลิปปินส์) อาคารพิพิธภัณฑ์ข้าวมีรูปทรงแปลกตาอันมีแรงบันดาลใจจากถ้ำตวงวัดข้าวแห่งนี้สร้างขึ้นเพื่อเป็นเกียรติแก่ชาวนาที่ทำงานหนัก พุ่มเทหยาดเหงื่อแรงกายเพาะปลูกข้าวเลี้ยงคนทั้งประเทศ ในขณะเดียวกันก็เชิดชูประวัติศาสตร์ วัฒนธรรมและความสำคัญของการเพาะปลูกข้าวในรัฐเคดาห์

เมียนมา



ทุ่งนาที่เมืองพะอัน

“เมืองพะอัน” เป็นเมืองหลวงของรัฐกะเหรี่ยง ตั้งอยู่ห่างจากด่านชายแดนแม่สอด จ.ตาก ราว 150 กิโลเมตร นักท่องเที่ยวที่ต้องการเข้าชมวัดถ้ำถ้ำศรีทธา (Saddar Cave) ต้องลงเรือ จากนั้นฝีพายจะพายเรือล่องตามคูคลอง ผ่านทุ่งนาเขียวขจีสู่ปากทางเข้าวัดถ้ำศรีทธา จากนั้นออกแรงเดิน เข้าไปชมความงดงาม และสักการะสิ่งศักดิ์สิทธิ์ภายในถ้ำต่อไป

ฟิลิปปินส์



นาขั้นบันไดบานาเว

นาขั้นบันไดบานาเว จังหวัดอิฟูเกา บนเกาะลูซอน ประเทศฟิลิปปินส์ เป็นภูมิทัศน์วัฒนธรรมโบราณที่สวยงาม เป็นตัวอย่างที่ดีของการทำการเกษตรแบบยั่งยืนด้วยวิธีการดั้งเดิม ถูกสร้างขึ้นสำหรับการเพาะปลูกข้าวโดยชนเผ่าอิฟูเกา (Ifugao) ที่อพยพจากประเทศไต้หวัน เมื่อกว่า 2,000 ปีมาแล้ว ได้รับการยกย่องให้เป็นมรดกโลก โดยองค์การยูเนสโก ในปี พ.ศ. 2538

สิงคโปร์



ข้าว คน ศิลปะ ที่สิงคโปร์

กลุ่มศิลปิน The Edible Art Movement (EAM) ได้นำเสนอผลงาน THE URBAN RICE PADDY ที่ลานกลางแจ้งหอสมุดแห่งชาติสิงคโปร์ โดยขอความร่วมมือกับชาวสิงคโปร์ในการส่งถ้วยจาน พร้อมให้บอกเล่าเรื่องราวที่มีความหมายของแต่ละคน เพื่อเชื่อมโยงความสำคัญของข้าว อาหาร และความสัมพันธ์ของผู้คนได้อย่างลึกซึ้ง โดยมีผู้ร่วมส่งถ้วยหลากหลายรูปแบบเข้าร่วมจัดแสดงและนำมาปลูกข้าวรวม 500 ชั้น

ไทย



วิถีชาวนาไทยกับการท่องเที่ยว

โรงแรมหลายแห่งได้สร้างสรรค์กิจกรรมเพื่อให้นักท่องเที่ยวที่มาเข้าพักได้สัมผัสถึงวิถีชีวิตของชาวนาไทย ผ่านกิจกรรม ทดลองปลูกข้าว ดำนา ซี่ควาย และปรุงอาหารไทย อันเป็นการผสมผสานระหว่างวัฒนธรรม เข้ากับการสร้างมูลค่าเพิ่มให้การท่องเที่ยวได้อย่างลงตัว

เวียดนาม



ภูมิทัศน์มหัศจรรย์แห่งหุบเขาบั๊กเซิน

หุบเขาบั๊กเซิน (Bắc Sơn) ตั้งอยู่ทางตะวันออกเฉียงเหนือของประเทศเวียดนาม เป็นแหล่งกิจกรรมที่สำคัญ นอกจากนี้ด้วยสภาพภูมิประเทศอันงดงาม จึงดึงดูดนักท่องเที่ยวจากทั่วโลกเข้ามาสัมผัสความมหัศจรรย์ของท้องนาและภูผาหินปูนที่สูงตระหง่าน พร้อมเพลิดเพลินไปกับการล่องเรือพายไปตามลำน้ำเพื่อชื่นชมกับภูมิทัศน์สองฟากฝั่งแม่น้ำที่แสนตราตรึงใจ

ข้อสังเกต

“เรื่องเล่าจากข้าว ... ASEAN Rice Wall Game” เป็นการนำเอากิจกรรม “ASEAN Wall” ในปีก่อนๆ มาประยุกต์ให้เข้ากับประเด็นของข้าว โดยบอกเล่าเนื้อหาที่น่าสนใจของทั้ง 10 ประเทศ ที่มีข้าวเป็นตัวเชื่อม โดยเน้นเนื้อหาทางด้านสังคมศาสตร์ แบ่งออกเป็น 2 หมวด ได้แก่ 1. วัฒนธรรม ประเพณี และเทศกาลเกี่ยวกับข้าว 2. เทียบท้องตามท้องนาในอาเซียน โดยวิทยากรจะทำหน้าที่ช่วยไขข้อมูลบริบทที่เกี่ยวข้อง เพื่อให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้สนุกไปกับการคิด วิเคราะห์ ว่าการ์ดแต่ละใบเป็นของประเทศอะไร จากนั้นเมื่อผู้เข้าร่วมกิจกรรมลองติดการ์ดจนครบ 10 ประเทศ วิทยากรจึงทำการเฉลยพร้อมบรรยายข้อมูลของทั้ง 10 ประเทศในหัวข้อนั้น ๆ เพื่อให้เกิดความเข้าใจ ทั้งนี้ การบรรยายข้อมูลสามารถปรับมาอธิบายไปพร้อม ๆ กับการเล่นเกม วิทยากรที่บรรยายในฐานนี้ควรมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับทั้ง 2 หัวข้อ ของ 10 ประเทศ และควรมีความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับทั้ง 10 ประเทศ เพื่อใช้ในการเสริมข้อมูลอันเป็นประโยชน์ให้กับผู้เข้าร่วมกิจกรรม

ภาพรวมของฐานกิจกรรมนี้เป็นไปด้วยความสนุกสนานทั้งเด็ก เยาวชน และผู้ใหญ่ แม้ว่าเนื้อหาจะเป็นเรื่องที่ยากขึ้นกว่าทุกปี เนื่องจากวิทยากรมีความรู้และประสบการณ์ตรงกับทั้ง 10 ประเทศ ค่อนข้างมาก และผู้ปกครองหลายท่านพยายามชักชวนให้บุตรหลานสนใจศึกษา และตั้งใจฟังความรู้ที่วิทยากรถ่ายทอดเป็นอย่างดี แต่เนื่องจากพื้นที่โดยรอบฐานค่อนข้างจำกัด จึงทำให้บรรยากาศโดยรวมบริเวณฐานดูอึดอัดเล็กน้อย

ภาพบรรยากาศ



ฐานกิจกรรมที่ 2 : รู้จักพันธุ์ข้าว

“จากข้าวป่าสู่ข้าวปลูก” เมื่อกว่า 5,000 ปีที่ผ่านมา เมล็ดข้าวปายังมีลักษณะเป็นเมล็ดที่มีหางยาวออกมาจากส่วนปลาย แต่เมื่อกาลเวลาผ่านไปปีแล้วปีเล่า มนุษย์ค่อย ๆ เรียนรู้ที่จะคัดเลือกสายพันธุ์ข้าวมาปลูก ดัดแปลงพันธุกรรม จนข้าวมีลักษณะหลากหลาย ตอบโจทย์ความต้องการของผู้บริโภคตั้งปัจจุบัน

ผู้เข้าร่วมกิจกรรมจะได้เรียนรู้ข้อมูลทางพฤกษศาสตร์เบื้องต้นของข้าว ผ่านต้นข้าวของจริงระยะต่าง ๆ ตั้งแต่ ระยะต้นกล้า ระยะแตกกอ ระยะตั้งท้อง และระยะออกรวง นอกจากนี้ยังมีเมล็ดข้าวรูปแบบต่าง ๆ มาให้ได้ศึกษา เรียนรู้ถึงความเปลี่ยนแปลงของสายพันธุ์ข้าว ตั้งแต่เมล็ดข้าวป่า เมล็ดข้าวสายพันธุ์ท้องถิ่น เมล็ดข้าวจากต่างประเทศ และเมล็ดข้าวที่มีการดัดแปลงทางพันธุกรรม เพื่อให้มีลักษณะเหมาะสมกับพื้นที่เพาะปลูก เอาชนะโรคภัยและแมลง มีรสชาติเป็นที่ชื่นชอบของผู้บริโภค และเป็นข้าวที่ดีต่อสุขภาพ เพื่อเอาชนะการแข่งขันทางการค้าที่สูงขึ้นเรื่อย ๆ เช่น ข้าวสายพันธุ์ทับทิมชุมแพ หรือข้าวออร์แกนิก เป็นต้น โดยสื่อการเรียนรู้และจัดแสดงได้รับความอนุเคราะห์จาก ศูนย์วิจัยข้าวปทุมธานี กรมการข้าว

วัตถุประสงค์

1. เรียนรู้ความหลากหลายชนิดพันธุ์ของข้าว
2. เรียนรู้ข้อมูลทางพฤกษศาสตร์เบื้องต้นของข้าว

กลุ่มเป้าหมาย

นักเรียนทุกระดับชั้นและบุคคลทั่วไป

วิทยากร

- คุณสำราญ อินแถลง

หน่วยงาน : นักวิชาการเกษตรชำนาญการพิเศษ ศูนย์วิจัยข้าวปทุมธานี กรมการข้าว

โทรศัพท์ : 081-8990274

- คุณประเทือง อินทร์กัน

หน่วยงาน : นักวิชาการเกษตรชำนาญการ ศูนย์วิจัยข้าวปทุมธานี กรมการข้าว

โทรศัพท์ : 086-9787183

อุปกรณ์

1. ตัวอย่างต้นข้าวในระยะต่าง ๆ ได้แก่ ระยะต้นกล้า ระยะแตกกอ ระยะตั้งท้อง ระยะออกดอก และผสมพันธุ์ และระยะแก่ (เก็บเกี่ยว)
2. ตัวอย่างเมล็ดข้าวพื้นเมืองของไทย และของต่างประเทศ รวม 43 สายพันธุ์ เช่น ข้าวป่า, สังข์หยดพัทลุง และข้าวเกาหลี เป็นต้น

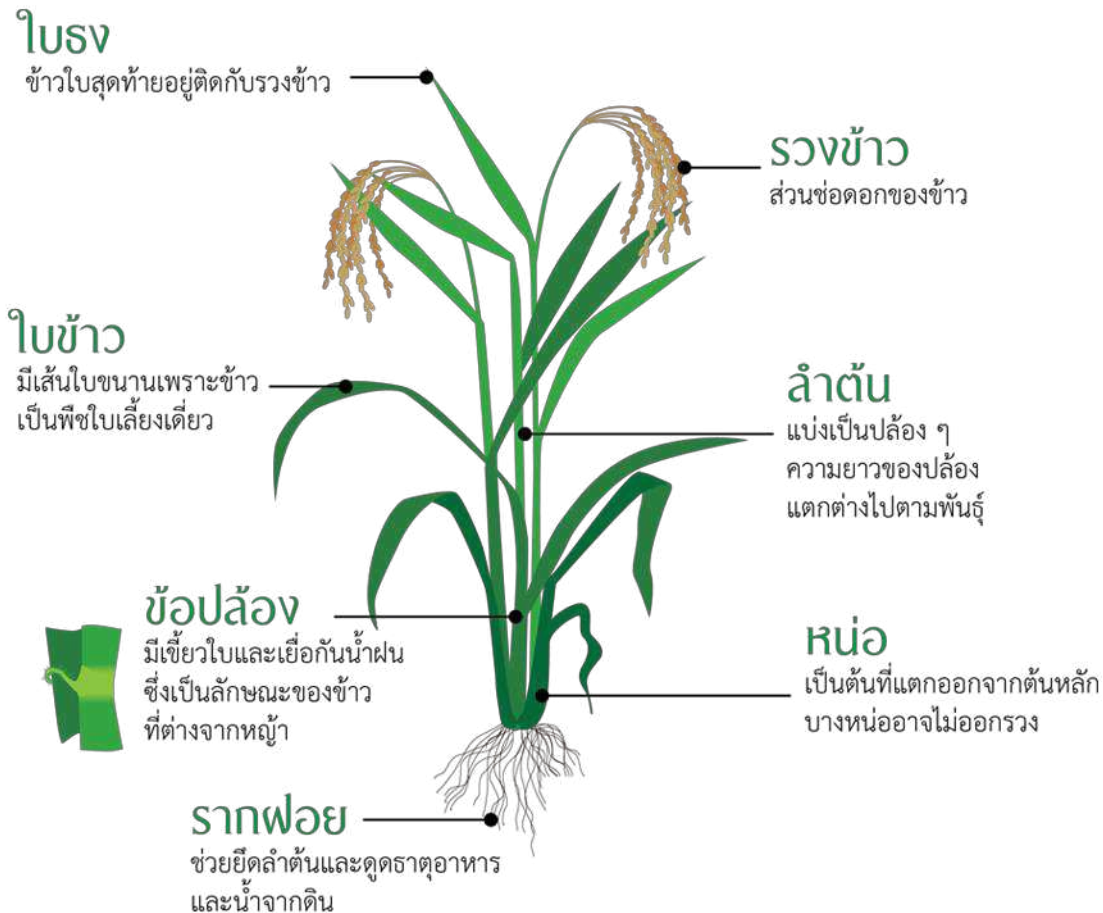
3. ตัวอย่างเมล็ดข้าวที่ได้รับความนิยมในการบริโภคในปัจจุบัน 7 สายพันธุ์ เช่น ทับทิมชุมแพ, เหนียวลิ้มผิว และพญาลิ้มแกง เป็นต้น

วิธีการดำเนินการ

1. วิทยากรแนะนำตัว และสิ่งที่จะได้เรียนรู้ภายในฐานกิจกรรม
2. วิทยากรชักชวนผู้เข้าร่วมกิจกรรมดูต้นข้าวในระยะต่าง ๆ พร้อมอธิบายถึงจุดสังเกต และความต่างระหว่างข้าวกับหญ้า
3. วิทยากรพาผู้เข้าร่วมกิจกรรมทำความรู้จักเมล็ดพันธุ์ข้าวสายพันธุ์ต่าง ๆ โดยวิทยากรจะทำการแบ่งไว้ 3 กลุ่มใหญ่ คือ เมล็ดข้าวพื้นเมืองของไทย เมล็ดข้าวของต่างประเทศ และเมล็ดข้าวที่ได้รับความนิยมในการบริโภคในปัจจุบัน
4. วิทยากรเปิดโอกาสให้ผู้เข้าร่วมสามารถซักถามข้อสงสัยได้ตลอดการเข้าร่วมกิจกรรม ก่อนส่งต่อยังฐานกิจกรรมถัดไป

เนื้อหาในการอธิบาย

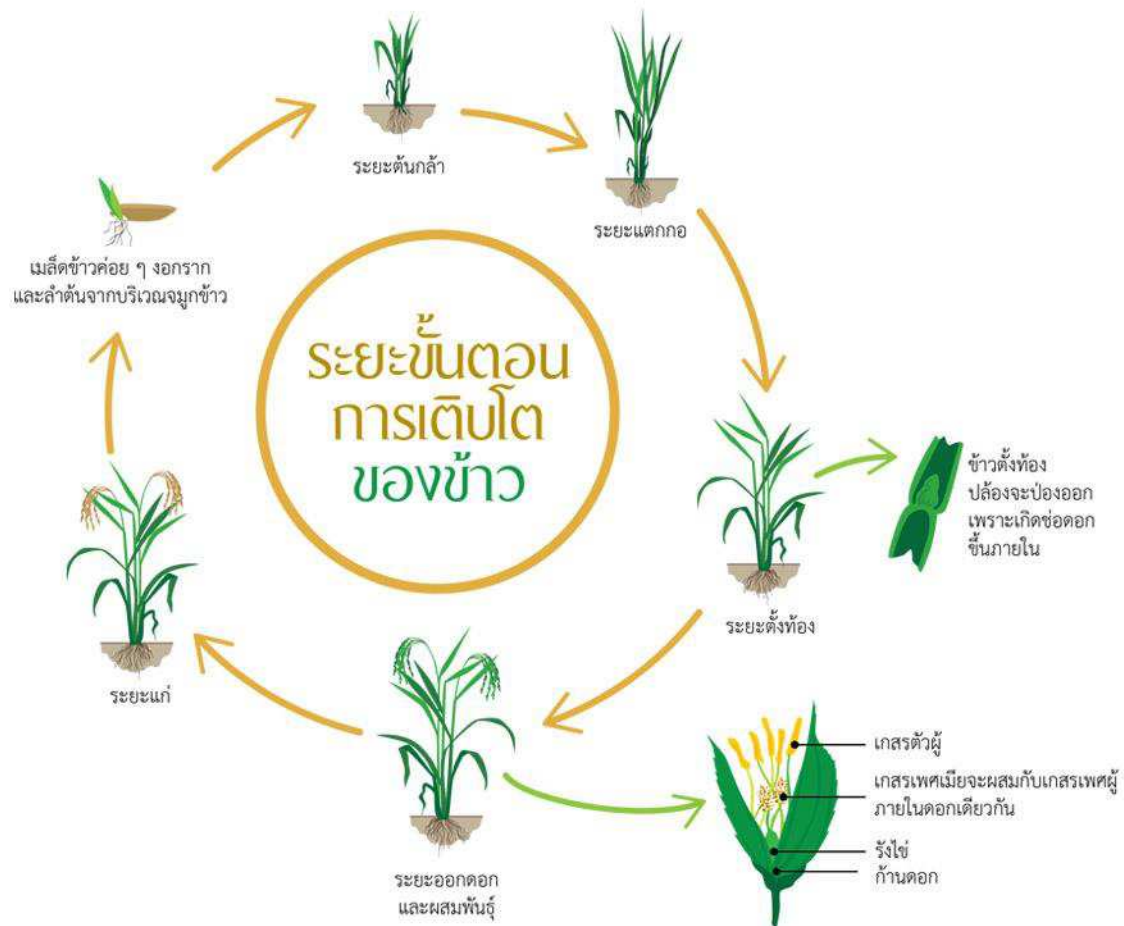
รู้จักต้นข้าว



ข้าวเป็นพืชตระกูลหญ้า จัดอยู่ในวงศ์ Poaceae หรือ Gramineae เป็นพืชใบเลี้ยงเดี่ยว มีระบบรากเป็นแบบรากฝอย ลำต้นมีรูปร่างเป็นทรงกระบอก ภายในกลวง ประกอบไปด้วยลักษณะที่เป็นข้อและปล้อง มีตาอยู่ตามข้อ โดยปกติตาที่อยู่ตามข้อส่วนล่างบริเวณใต้ผิวดินหรือเหนือดินเล็กน้อยจะสามารถพัฒนาเป็นต้นใหม่ได้ ต้นข้าวจะแตกหน่อได้ 5 – 15 หน่อ ข้าวต้นหนึ่ง ๆ ใบข้าวมีลักษณะเรียวยาวเหมือนใบหญ้ามีกาบใบห่อหุ้มตาและลำต้นไว้ กาบใบและแผ่นใบเชื่อมต่อกันด้วยข้อต่อใบ ด้านบนของข้อต่อใบมีแผ่นบาง ๆ รูปสามเหลี่ยม ปลายแหลม เรียกว่า “**ลิ้นใบ**” และด้านบนของข้อต่อใบมีส่วนที่ยื่นออกมาคล้ายหางกระรอก เรียกว่า “**หูใบ**” ซึ่งเป็นลักษณะของข้าวที่แตกต่างจากพืชตระกูลหญ้าอื่น ๆ ดอกของข้าวมีลักษณะเป็นช่อเกิดตรงส่วนปลายยอดสุดของลำต้น ประกอบด้วย ดอกย่อย (Spikelet) เป็นจำนวนมาก แต่ละดอกหลังจากผสมเกสรแล้วจะพัฒนาเป็นเมล็ดข้าว ซึ่งช่อดอกนี้ก็จะกลายเป็นรวงข้าว เมล็ดข้าวจะสุกแก่และเก็บเกี่ยวได้ภายในระยะเวลา 25-30 วัน หลังจากผสมเกสร เปลือกหุ้มเมล็ดข้าวมีสีแตกต่างกันตามพันธุ์ ตั้งแต่สีเหลืองอ่อนถึงเหลืองเข้ม สีฟาง ม่วงเข้ม หรือ ดำ ถ้าแกะเปลือกหุ้ม

เมล็ดดอกจะได้เมล็ดข้าวที่เรียกว่า “ข้าวกล้อง” เมื่อโตเต็มที่ต้นข้าวจะสูงแตกต่างกันไปตามพันธุ์ มีตั้งแต่สูงเท่าเด็กไปจนผู้ใหญ่ตัวสูงเลยทีเดียวนะ

การเจริญเติบโตของข้าว



ข้าวเป็นพืชในตระกูลหญ้าที่มีส่วนประกอบใหญ่ ๆ อยู่สองส่วนคือ รากและลำต้น โดยมีส่วนสำคัญคือใบข้าวที่ทำหน้าที่ในการสังเคราะห์แสงเพื่อสร้างอาหารให้ลำต้นและส่วนประกอบต่าง ๆ เจริญเติบโต ใบข้าวเป็นส่วนสำคัญที่จะบอกได้ว่าผลผลิตที่ได้จะมากน้อยเพียงใด การปลูกข้าวแต่ละครั้งตั้งแต่เริ่มต้นเพาะเมล็ดจนถึงช่วงที่สามารถเก็บเกี่ยวผลผลิตได้ ใช้เวลาประมาณ 110-140 วันแล้วแต่ชนิดพันธุ์ของข้าว ซึ่งในการปลูกข้าวสามารถแบ่งระยะเวลาในการเจริญเติบโตของต้นข้าวออกเป็นระยะต่าง ๆ ได้ดังนี้

1. การเจริญเติบโตทางลำต้นและใบ (Vegetative growth) โดยมี 2 ระยะคือ

- **ระยะต้นกล้า (Seedling stage)** เป็นระยะจากข้าวงอกจนกระทั่งถึงข้าวแตกกอ ใช้ระยะเวลาประมาณ 20 วัน (ขึ้นอยู่กับพันธุ์) สิ้นสุดระยะนี้ต้นข้าวจะมีใบประมาณ 5-6 ใบ

- **ระยะแตกกอ (Tillering stage)** นับจากข้าวเริ่มแตกกอดังกล่าวจนถึงข้าวเริ่มสร้างช่อดอกอ่อน (Panicle initiation) ใช้เวลาประมาณ 30-50 หลังจากระยะต้นกล้าขึ้นอยู่กับ การตอบสนองต่อช่วงแสงของพันธุ์ข้าว
2. **การเจริญเติบโตทางการสืบพันธุ์ (Reproductive growth)** เริ่มจากข้าวเริ่มสร้างช่อดอกอ่อน ผ่านระยะตั้งท้อง (Booting stage) จนถึงโผล่ช่อดอกและผสมเกสร (Heading, Flowering, Fertilization) โดยจะใช้ระยะเวลาช่วงนี้ประมาณ 30-35 วัน
- **ระยะตั้งท้อง** หลังจากแตกกอเต็มที่แล้ว ต้นข้าวจะเปลี่ยนจากต้นที่มีลักษณะแบนเป็นต้นกลม และจะมีการยืดปล้องในอัตราเร็ว เมื่อผ่าลำต้นดูจะเห็นลักษณะเป็นสามเหลี่ยมมีสีเขียวๆ และจะเจริญเติบโตเรื่อย ๆ เป็นช่อดอก และเจริญเติบโตเป็นระยะที่ดอกอ่อนของข้าวขยายตัวใหญ่ขึ้นจนเป็นช่อดอกที่สมบูรณ์ ตรงกาบใบธงจะอ้วนพองขึ้น
 - **ระยะออกดอกและผสมเกสร** ระยะที่ช่อดอกโผล่จากกาบใบ (Heading) ดอกข้าวบาน (Flowering) และผสมเกสร (Fertilization) ซึ่งจะเกิดพร้อมกันหรือเหลื่อมกันบางเพียงเล็กน้อย
3. **การพัฒนาการของเมล็ด (Grain development)**
- **ระยะเมล็ดข้าวสุกแก่** เกิดขึ้นหลังจากการผสมเกสรและมีการเจริญเติบโตขึ้นของรังไข่ที่ได้รับการผสม ใช้เวลาประมาณ 7-10 วัน ข้าวจะเริ่มมีการเก็บอาหารที่สังเคราะห์แสงเอาไว้ในรูปของแป้งเหลวที่เรียกว่า “**น้ำนมข้าว**” ใช้เวลาหลังจากนี้อีกสิบวันแป้งก็จะเริ่มแข็งตัวและมีความใสมากขึ้นจนกลายเป็นเมล็ดสุกที่พร้อมสำหรับการเก็บเกี่ยว ใช้เวลาทั้งหมดประมาณ 25-30 วัน

ดังนั้นเมื่อรวมระยะต่าง ๆ แล้ว ข้าวจะมีอายุในระหว่าง 110-120 วัน สำหรับข้าวไม่ไวแสงและประมาณ 120-140 วันสำหรับข้าวไวแสง

พันธุ์ข้าว

เมื่อผู้เข้าร่วม พันธุ์ข้าวเป็นปัจจัยหนึ่งที่มีความสำคัญอันดับแรกในการเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตข้าว โดยไม่ต้องเพิ่มต้นทุนการผลิต ถ้าหากว่ามีพันธุ์ข้าวที่ให้ผลผลิตสูงและมีคุณภาพ ทั้งข้าวคุณภาพดี ข้าวคุณภาพปานกลาง ข้าวคุณภาพต่ำ และข้าวคุณภาพพิเศษ ที่ตรงกับความต้องการของตลาดและเพื่อทำผลิตภัณฑ์ที่มีความต้านทานต่อโรคแมลง และมีความเหมาะสมกับสภาพแวดล้อมในแต่ละท้องถิ่นแล้วจะเป็นการลดค่าใช้จ่ายในการผลิตข้าวหรือเป็นการลดต้นทุนการผลิตข้าวได้เป็นอย่างดี

พันธุ์ข้าวเหล่านี้มีทั้งชนิดข้าวเจ้าและข้าวเหนียว มีทั้งพันธุ์ที่ปลูกเฉพาะนาปีและปลูกได้ตลอดปี และมีบางพันธุ์เป็นข้าวหอม พันธุ์ข้าวส่วนใหญ่เป็นพันธุ์ที่ให้ผลผลิตสูง มีความต้านทานต่อโรคและแมลงที่สำคัญ มีคุณภาพการหุงต้มตามความต้องการของผู้บริโภค ตลอดจนทนทานต่อสภาพแวดล้อมที่เป็นปัญหาสำคัญ อย่างไรก็ตามงานปรับปรุงพันธุ์ข้าวยังคงต้องดำเนินการต่อไปอย่างต่อเนื่อง เพราะพันธุ์ที่ออกแนะนำแล้วปัจจุบันบางพันธุ์เกษตรกรอาจยังคงนิยมปลูกอยู่ แต่บางพันธุ์เกษตรกรอาจเลิกปลูกเนื่องจากมีข้อด้อยบางประการ การนำเอาพันธุ์ข้าวเหล่านั้นไปใช้ของเกษตรกรจึงเป็นไปได้ในลักษณะของการแก้ปัญหาเฉพาะหน้าในระยะที่ออกพันธุ์ข้าวขึ้นเท่านั้น รวมทั้งบางพันธุ์เมื่อแนะนำให้ปลูกไปในช่วงระยะเวลาหนึ่งแล้วอาจไม่มีความเหมาะสมในระยะเวลาต่อมา เนื่องจากสภาพแวดล้อมเปลี่ยนแปลงหรือโรค แมลงศัตรูข้าวมีการเปลี่ยนแปลง รวมทั้งต้องหาพันธุ์ที่มีคุณภาพดีตามความต้องการของตลาดโลก และมีศักยภาพในการแข่งขันกับตลาดโลกได้ จึงต้องดำเนินการปรับปรุงพันธุ์โดยไม่มีที่สิ้นสุด

ชนิดของพันธุ์ข้าวแบ่งตามนิเวศการปลูก

- **ข้าวนาสวน**
- ข้าวที่ปลูกในนาที่มีน้ำขังหรือกักเก็บน้ำได้ระดับน้ำลึกไม่เกิน 50 เซนติเมตร ข้าวนาสวนมีปลูกทุกภาคของประเทศไทย แบ่งออกเป็น ข้าวนาสวนน่าน้ำฝน และข้าวนาสวนนาชลประทาน
- **ข้าวขึ้นน้ำ**
ข้าวที่ปลูกในนาที่มีน้ำท่วมขังในระหว่างการเจริญเติบโตของข้าว มีระดับน้ำลึกตั้งแต่ 1-5 เมตร เป็นเวลาไม่น้อยกว่า 1 เดือน ลักษณะพิเศษของข้าวขึ้นน้ำคือ มีความสามารถในการยึดปล้อง, การแตกแขนงและรากที่ช่อเหนือผิวดิน และการชูรวง
- **ข้าวน้ำลึก**
ข้าวที่ปลูกในพื้นที่น้ำลึก ระดับน้ำในนามากกว่า 50 เซนติเมตร แต่ไม่เกิน 100 เซนติเมตร
- **ข้าวไร่**
ข้าวที่ปลูกในที่ดอนหรือในสภาพไร่ บริเวณไหล่เขาหรือพื้นที่ซึ่งไม่มีน้ำขัง ไม่มีการทำคันนาเพื่อกักเก็บน้ำ
- **ข้าวนาที่สูง**
ข้าวที่ปลูกในนาที่มีน้ำขังบนที่สูงตั้งแต่ 700 เมตรเหนือระดับน้ำทะเลขึ้นไป พันธุ์ข้าวนาที่สูงต้องมีความสามารถทนทานอากาศหนาวเย็นได้ดี

ชนิดของพันธุ์ข้าวแบ่งตามการตอบสนองต่อช่วงแสง

- **ข้าวไวต่อช่วงแสง**
เป็นข้าวที่ออกดอกเฉพาะเมื่อช่วงเวลากลางวันสั้นกว่า 12 ชั่วโมง โดยพบว่าข้าวไวต่อช่วงแสงในประเทศไทยมักจะออกดอกในเดือนที่มีความยาวของกลางวันประมาณ 11 ชั่วโมง 40 นาที หรือสั้นกว่านี้ ดังนั้นข้าวที่ออกดอกได้ในเดือนที่มีความยาวของกลางวัน 11 ชั่วโมง 40-50 นาที

จึงได้ชื่อว่าเป็นข้าวที่มีความไวต่อช่วงแสงน้อย (Less sensitive to photoperiod) และพันธุ์ที่ออกดอกเฉพาะในเดือนที่มีความยาวของกลางวันประมาณ 11 ชั่วโมง 10-20 นาทีก็ได้ชื่อว่า เป็นพันธุ์ที่มีความไวต่อช่วงแสงมาก (Strongly sensitive to photoperiod) พันธุ์ข้าวประเภทนี้จึงปลูกและให้ผลผลิตได้ปีละหนึ่งครั้ง หรือปลูกได้เฉพาะในฤดูนาปี บางครั้งจึงเรียกว่า ข้าวนาปี พันธุ์ข้าวในประเทศไทยที่เป็นพันธุ์พื้นเมืองส่วนใหญ่เป็นพันธุ์ที่มีความไวต่อช่วงแสง

- **ข้าวไม่ไวต่อช่วงแสง**

เป็นข้าวที่ออกดอกเมื่อข้าวมีระยะเวลาการเจริญเติบโตและให้ผลผลิตตามอายุ จึงใช้ปลูกและให้ผลผลิตได้ตลอดทั้งปี หรือปลูกได้ในฤดูนาปรัง บางครั้งจึงเรียกว่า ข้าวนาปรัง

ข้อสังเกต

แม้ว่าฐานกิจกรรมนี้จะมีลักษณะของการเรียนรู้เชิงฟังบรรยาย แต่จากการสังเกตและสอบถามผู้เข้าร่วมกิจกรรมและวิทยากร พบว่าผู้เข้าร่วมกิจกรรมทุกช่วงวัยส่วนใหญ่ให้ความสนใจกับต้นข้าวระยะต่าง ๆ ที่นำมาจัดแสดง เพราะส่วนมากไม่มีโอกาสได้เห็นต้นจริงมาก่อน รวมถึงรู้สึกประหลาดใจที่เห็นข้าวมีมากมายหลายสายพันธุ์ ซึ่งกิจกรรมนี้วิทยากรได้แทรกข้อมูลเรื่องการแยกความต่างระหว่างหญ้ากับข้าว และการดูข้าวระยะตั้งท้อง โดยการผ่าลำต้นให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมดู สร้างความสนุกสนานระหว่างการเรียนรู้เพิ่มได้อีกทางหนึ่ง

ในส่วนเนื้อหาเรื่องสายพันธุ์ข้าวเป็นเรื่องยากต่อกลุ่มผู้เข้าร่วมกิจกรรม และนำไปใช้ต่อในชีวิตประจำวันค่อนข้างยาก แต่ในประเด็นของระยะต่าง ๆ ของต้นข้าว ซึ่งสอดแทรกความรู้ทางด้านพฤกษศาสตร์เบื้องต้นของข้าวลงไป ผู้เข้าร่วมกิจกรรมสามารถเรียนรู้และทำความเข้าใจได้ดี

โดยภาพรวมในฐานกิจกรรมนี้ แม้เนื้อหาจะเป็นเชิงวิชาการ แต่ด้วยการพูดคุยแลกเปลี่ยนประสบการณ์ระหว่างวิทยากรและผู้เข้าร่วมกิจกรรมรวมถึงสื่อที่นำมาให้ความรู้ สามารถทำให้การเรียนรู้ในฐานนี้มีบรรยากาศการเรียนรู้ที่สนุกสนานอยู่ตลอดเวลา และกลุ่มผู้ปกครอง รวมถึงผู้เข้าร่วมกิจกรรมที่มีอายุจะใช้เวลาแลกเปลี่ยนความรู้กับวิทยากรในฐานกิจกรรมนี้นานเป็นพิเศษ

ภาพบรรยากาศ



ฐานกิจกรรมที่ 3 : ดู ดม ชิม ข้าว

ข้าวสายพันธุ์ไทยตามการบันทึกของกรมการข้าวมีมากกว่า 17,000 ชนิด ยังไม่นับรวมข้าวนานาสายพันธุ์ที่มีการปลูกทั่วโลก โดยข้าวแต่ละชนิดล้วนมีเอกลักษณ์เฉพาะตัว ทั้งลักษณะภายนอกอย่างลักษณะของเมล็ด ลักษณะทางการสัมผัสเมื่อนำมาหุงจนสุก เช่น ความนุ่ม แข็ง เหนียว และความหอม ฯลฯ นอกจากนี้ข้าวแต่ละพันธุ์ก็ยังมีประโยชน์และความเหมาะสมในการปลูกและนำไปใช้งานที่แตกต่างกัน ดังนั้นแล้วการเลือกสรรชนิดของข้าวเพื่อนำมารับประทาน จึงขึ้นอยู่กับรสนิยมความชื่นชอบและความเหมาะสมที่เกี่ยวข้องนั่นเอง

ฐานกิจกรรมนี้จะพาผู้เข้าร่วมกิจกรรมไป “ดู ดม ชิม ลิ้มรสทั้งข้าวไทยและอาเซียน” เพื่อสร้างประสบการณ์ใหม่ในการรับประทานข้าว โดยตัวอย่างข้าวสายพันธุ์ไทยที่นำมาให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้ชมและลองลิ้มรส มีทั้งข้าวกล้องและข้าวขาว ที่มีรสสัมผัสและรสชาติแตกต่างกัน อย่างข้าวหอมมะลิ (Jasmine Rice), ข้าวชัยนาท 1 (Chai Nat1), ข้าวสังข์หยด (Sangyod Rice) และข้าวทับทิมชุมแพ (Tab Tim Chum Phae Rice) และตัวอย่างข้าวอาเซียนรวมถึงข้าวต่างประเทศ เช่น ข้าวพันธุ์ซูเปอร์เวียดนาม (Super Vietnam) ของประเทศเวียดนาม และข้าวบัสมาติ (Basmati Rice) ประเทศอินเดีย เป็นต้น นอกจากนี้ภายในฐานกิจกรรมยังมีผลิตภัณฑ์ข้าวสารจากนานาประเทศมาให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้แลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกับวิทยากร ถึงคุณสมบัติและลักษณะเด่นของข้าวแต่ละพันธุ์เพื่อการนำไปใช้งานที่เหมาะสมต่อไป

วัตถุประสงค์

1. เปิดประสบการณ์ทดลองชิมข้าวไทยและอาเซียน ทั้งข้าวกล้องและข้าวขาว ที่มีรสสัมผัสและรสชาติแตกต่างกัน

กลุ่มเป้าหมาย

นักเรียนทุกระดับชั้นและบุคคลทั่วไป

วิทยากร

- **คุณวิชี สุขวิวัฒน์**
หน่วยงาน : นักวิชาการเกษตรชำนาญการ ศูนย์วิจัยข้าวปทุมธานี กรมการข้าว
โทรศัพท์ : 089-6698216
อีเมล : sukviwatnui@gmail.com
- **คุณพงษ์นรินทร์ สุขสวัสดิ์**
หน่วยงาน : เจ้าหน้าที่เกษตร ศูนย์วิจัยข้าวปทุมธานี กรมการข้าว
โทรศัพท์ : 089-9655365
อีเมล : pongnarin.m1975@gmail.com

อุปกรณ์

1. ตัวอย่างข้าวสายพันธุ์ไทย (สำหรับชิม)
2. ตัวอย่างข้าวในอาเซียนและแถบเอเชีย (สำหรับชิม)
3. ตัวอย่างข้าวในอาเซียนและแถบเอเชีย (สำหรับจัดแสดง)
4. หม้อหุงข้าว (ตามจำนวนที่หุงชิม ในกิจกรรมครั้งนี้ใช้ 6)
5. ถ้วยชิม ช้อนชิม
6. กระดาษทิชชู
7. ถังน้ำเปล่า

วิธีการดำเนินการ

1. วิทยากรแนะนำตัว และสิ่งที่จะได้เรียนรู้ภายในฐานกิจกรรม
2. วิทยากรพูดคุยกับผู้เข้าร่วมกิจกรรม สอบถามถึงประสบการณ์ ความรู้สึก รสชาติ ของการรับประทานข้าวในแต่ละวัน
3. วิทยากรชักชวนให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมทดลองชิมตัวอย่างข้าวสายพันธุ์ไทย และตัวอย่างข้าวในอาเซียนและแถบเอเชีย แล้วทำการสอบถามความรู้สึกทั้ง รสชาติ กลิ่น และผิวสัมผัส ของข้าวแต่ละสายพันธุ์
4. วิทยากรเปิดโอกาสให้ผู้เข้าร่วมสามารถซักถามข้อสงสัยได้ตลอดการเข้าร่วมกิจกรรม ก่อนส่งต่อยังฐานกิจกรรมถัดไป

เนื้อหาในการอธิบาย

คุณภาพเมล็ดข้าวทางเคมี

คุณภาพเมล็ดข้าวทางเคมี (Chemical Quality of Rice) เป็นคุณสมบัติที่ไม่สามารถพิจารณาจากลักษณะภายนอกได้ จะต้องวิเคราะห์จากคุณภาพทางเคมี เมล็ดข้าวเมื่อนำไปหุงต้มข้าวแต่ละพันธุ์ จะมีคุณสมบัติแตกต่างกัน ได้แก่

ปริมาณอมิโลส (Apparent amylose - content)

แป้งข้าวจะมีอมิโลสเปคตินเป็นองค์ประกอบหลัก และอมิโลสเป็นองค์ประกอบรอง แต่โดยทั่วไป มักนิยมแบ่งประเภทข้าวโดยกล่าวถึงอมิโลสเป็นหลักสำคัญ อัตราส่วนของอมิโลส และอมิโลเปคตินเป็น ปัจจัยสำคัญที่ทำให้ข้าวสุกมีคุณสมบัติแตกต่างกัน ข้าวที่มีอมิโลสสูงในระหว่างการหุงต้มจะดูน้ำได้มากกว่าข้าวที่มีอมิโลสต่ำ ปริมาณอมิโลสทำให้ข้าวสุกมีความเหนียวลดลงหรือร่วนมากขึ้น ดังนั้นข้าวที่มีอมิโลสสูงเมื่อหุงต้มสุกจึงร่วนกว่าและแข็งกว่าข้าวที่มีอมิโลสต่ำ ข้าวเหนียวเป็นข้าวที่มีปริมาณอมิโลสต่ำ (0-2%) เมื่อหุงต้มลักษณะข้าวสุกจะเหนียวมาก ส่วนข้าวเจ้าเนื่องจากมีจำนวนหลายพันธุ์ เมื่อหุงต้มลักษณะข้าวสุกจะแตกต่างกัน ซึ่งแบ่งได้เป็น 3 ประเภท ดังนี้

- **ข้าวอมิโลสต่ำ** เป็นข้าวที่มีปริมาณอมิโลส 10 - 19% เมื่อหุงต้มลักษณะข้าวสุกจะนุ่มเหนียว เช่น ข้าวพันธุ์ขาวดอกมะลิ 105 กข15 และข้าวสังข์หยดพัทลุง เป็นต้น
- **ข้าวอมิโลสปานกลาง** เป็นข้าวที่มีอมิโลส 20 - 25% เมื่อหุงต้มลักษณะข้าวสุกค่อนข้างนุ่มเหนียวเล็กน้อย เช่น ข้าวพันธุ์ สุพรรณบุรี 60 ดอกพยอม และหอมจันทร์ เป็นต้น
- **ข้าวอมิโลสสูง** เป็นข้าวที่มีปริมาณอมิโลส มากกว่า 25% เมื่อหุงต้มลักษณะข้าวสุกจะร่วนค่อนข้างแข็ง ได้แก่ ข้าวพันธุ์ ชัยนาท 1 ปทุมธานี 60 และปราจีนบุรี 1 เป็นต้น

ความคงตัวของแป้งสุก (Gel consistency)

ข้าวที่มีปริมาณอมิโลสเท่ากันเมื่อหุงต้มอาจจะมีความแข็งของข้าวสุกแตกต่างกัน ทั้งนี้เนื่องจากคุณสมบัติของแป้งสุกมีอัตราการคืนตัวไม่เท่ากัน ทำให้แป้งสุกมีความแข็งและอ่อนแตกต่างกัน ดังนั้น ข้าวที่มีความคงตัวของแป้งสุกอ่อน เมื่อหุงต้มข้าวสุกที่ได้จะมีความนุ่มกว่าข้าวที่มีความคงตัวของแป้งสุกแข็ง ถ้าข้าวทั้ง 2 พันธุ์ มีปริมาณอมิโลสใกล้เคียงกัน

อุณหภูมิแป้งสุก (Gelatinization temperature)

เป็นอุณหภูมิที่ทำให้แป้งกลายเป็นเจล อุณหภูมิแป้งสุกมีความสัมพันธ์กับระยะเวลาการหุงต้ม โดยทั่วไป การหุงต้มข้าวจะใช้เวลา 13-24 นาที ข้าวที่มีอุณหภูมิแป้งสุกสูงจะใช้เวลาในการหุงต้มนานกว่า

อัตราการยืดตัวของข้าวสุกต่อข้าวดิบ (Elongation ratio)

ในระหว่างการหุงต้ม เมล็ดข้าวจะขยายตัวโดยรอบโดยเฉพาะด้านยาว ข้าวบางพันธุ์สามารถยืดตัวได้มาก การที่เมล็ดข้าวขยายตัวได้มากทำให้เนื้อภายในโปร่งขึ้น ไม่อัดแน่นและช่วยให้ข้าวนุ่มมากขึ้น

กลิ่นหอมของข้าว (Aroma)

กลิ่นหอมของข้าวถือเป็นมนต์เสน่ห์ที่ชวนรับประทานที่สุด ด้วยเพราะความนุ่มและความหอมหวานทำให้ความนิยมในข้าวสายพันธุ์นั้น ๆ มีมากขึ้นเรื่อย ๆ กลิ่นหอมหวานของข้าวชนิดนี้เกิดจากการผสมผสานของสารระเหยมากกว่า 200 ชนิด แต่มีสารที่เป็นองค์ประกอบหลักคือสาร 2 เอพิ (2-acetyl-1-pyrroline) ที่ผลิตเฉพาะในข้าวหอม ใบเตย ดอกขมิ้น ฝรั่ง และแบคทีเรียบางชนิด ในเชิงวิทยาศาสตร์ ยังไม่ทราบแน่ชัดถึงบทบาทของสารหอม 2 เอพิในพืชและจุลินทรีย์ แต่เชิงโภชนาการแล้ว กลิ่นหอมของข้าวช่วยทำให้อยากรับประทานอาหารมากขึ้น

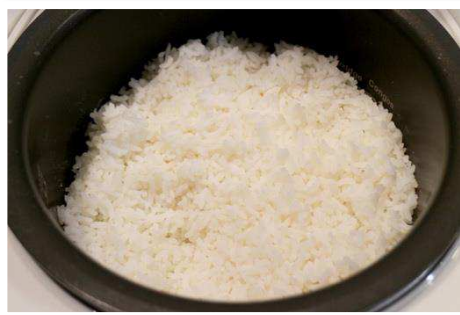
แต่ข้าวหอมจะสร้างสารหอม 2AP ได้มากเมื่อปลูกในสภาพดินค่อนข้างแล้ง หรือดินเค็มเล็กน้อย แต่ถ้าปลูกข้าวหอมในสภาพนาที่มีน้ำอยู่ตลอดเวลาข้าวจะสร้างสารหอมได้น้อยกว่า นอกจากสภาพความแห้งแล้ง คุณภาพของดินที่มีลักษณะเฉพาะของบริเวณที่ปลูกก็เป็นอีกส่วนหนึ่งที่ทำให้ข้าวหอมแต่ละที่มีคุณสมบัติต่างกัน จึงเป็นที่มาว่าทำไมข้าวหอมจากที่ไหน ๆ ก็อร่อยสู้ข้าวหอมจากภาคอีสานของไทยไม่ได้

ตัวอย่างข้าวที่นำมาหุงชิม

ข้าวไทย



ข้าวหอมมะลิ มีลักษณะกลิ่นหอมคล้ายใบเตย ลักษณะของข้าวหอมมะลิไทยจะมีเมล็ดเรียวยาวสวยงาม สีขาวหรือครีมอ่อน ๆ ข้าวหอมมะลิสามารถนำมาปรุงอาหารได้หลายเมนู ข้าวผัด ข้าวราดแกง ข้าวมันไก่ ข้าวคลุกกะปิ ข้าวสวย ข้าวต้ม



ข้าวชัยนาท 1 เป็นข้าวที่มีปริมาณอมิโลส 26-27 % ข้าวที่หุงสุกแล้วจึงร่วน แฉง ขึ้นหม้อ จึงเป็นที่นิยมสำหรับร้านขายข้าวแกงทั่ว ๆ ไป



ข้าวสังข์หยด เป็นข้าวพันธุ์ไทยแท้ที่มีมานานร้อยปี ปลูกได้ผลดีในจังหวัดพัทลุง เมื่อปี 2549 ข้าวสังข์หยด ถูกประกาศให้เป็น “สินค้าบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์” หรือ “ข้าว GI” (Geographical Indications) โดยกรมการข้าว และกรมวิชาการเกษตร มีชื่อเรียกว่า “ข้าวสังข์หยดเมืองพัทลุง” ซึ่งได้ชื่อว่าเป็นข้าว GI พันธุ์แรกของประเทศไทย และที่ได้ชื่อว่าข้าวสังข์หยด เพราะเพี้ยนมาจากสังข์หยด เชื่อกันว่าเพราะอร่อยจนหยุดรับประทานไม่ได้ถึงกับต้องสั่งให้หยุดรับประทานกันเลย ลักษณะข้าวสุกจะนุ่มเหนียว



ข้าวทับทิมชุมแพ ข้าวพันธุ์น้องใหม่จากงานวิจัยของศูนย์วิจัยข้าวชุมแพ จังหวัดขอนแก่น พันธุ์ข้าวดอกมะลิ 105 + พันธุ์สังข์หยด ลักษณะพิเศษคือ กอตั้งตรง แข็งแรง ลำต้นเตี้ย ลดการล้มของกอข้าว สามารถปลูกได้ทั้งปี ซึ่งต่างจากข้าวสังข์หยด ลักษณะเมล็ดเรียวยาว มีค่าอะมิโลสต่ำ เมื่อหุงสุกจัดเป็นข้าวนุ่มมาก มีความนุ่มเหนียว สีแดงใสคล้ายทับทิม อุดมไปด้วยสารต้านอนุมูลอิสระ



ข้าวมะลินิลสุรินทร์ ได้จากการคัดเลือกพันธุ์บริสุทธิ์ข้าวเจ้าพันธุ์พื้นเมืองไวต่อช่วงแสง พันธุ์มะลิดำเบอร์ 53 ที่มีเยื่อหุ้มเมล็ดสีดำ มีฤทธิ์ในการต้านอนุมูลอิสระสูง ต้านการซึมเศร้า วิตกกังวล และยับยั้งการเจริญเติบโตต่อเซลล์มะเร็งลำไส้ใหญ่ เมื่อหุงสุกจะมีความเหนียว นุ่ม และมีกลิ่นหอม

ข้าวต่างประเทศ



ข้าวซูปเปอร์เวียดนาม (Super Vietnam) เป็นข้าวเวียดนามเกรดพรีเมียมสำหรับส่งออก มีจำหน่ายใน มาเลเซีย สิงคโปร์ และอีกหลายประเทศในโลก



ข้าวบัสมาติ (Basmati Rice) สายพันธุ์ข้าวที่เมล็ดมีลักษณะเมล็ดยาวเป็นพิเศษ เมื่อหุงสุกแล้วจะนุ่มมี กลิ่นหอม รสชาติดี และเมล็ดร่วน ไม่ติดกัน ข้าวบัสมาตินี้เพาะปลูกได้ในอินเดีย และปากีสถานเท่านั้น



ข้าว ชเหวโบ ป่อ ส่าน (Shwe Bo Paw San Hmwe) จากเมียนมาที่ได้รับรางวัลชนะเลิศข้าวโลก ประจำปี พ.ศ. 2554 เป็นข้าวเมล็ดป้อมสั้น มีความยาวเพียง 5.0 - 5.5 มิลลิเมตรแต่เมื่อหุงสุกจะพองขึ้น 3 - 4 เท่า ไม่มียาง ร่วน ซุย



ข้าวญี่ปุ่น เป็นข้าวขาวเมล็ดสั้น ข้าวประเภทนี้คือข้าวที่ถูกขัดสีเอาส่วนที่เป็นเปลือก/รำข้าวออกไป โดยข้าวญี่ปุ่นพอหุงสุกแล้วจะเหนียวขึ้นทำให้ใช้ตะเกียบทานได้ง่าย

ข้อสังเกต

“ดู ตม ชิม ข้าว” เป็นกิจกรรมที่ไม่มีขั้นตอนในการเรียนรู้ที่ซับซ้อน เน้นเปิดประสบการณ์ตรงของผู้เข้าร่วมกิจกรรม เนื่องจากในชีวิตประจำวัน ทุกคนใช้ชีวิตอย่างเร่งรีบ แม้กระทั่งในเวลารับประทานอาหาร กิจกรรมนี้จึงให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมลองใช้ประสาทสัมผัสทั้งการ ดู ตม และชิม ข้าวที่หุงเสร็จเรียบร้อยแล้ว ทั้งพันธุ์ข้าวของไทยและต่างประเทศ เพื่อเปรียบเทียบความต่างของข้างแต่ละสายพันธุ์

จากการสังเกต พูดคุยกับผู้เข้าร่วมกิจกรรมและวิทยากร สรุปได้ว่าฐานกิจกรรม “ดู ตม ชิม ข้าว” เป็นกิจกรรมที่ได้รับการตอบรับที่ดีจากผู้เข้าร่วม หลายท่านไม่เคยสังเกตว่าข้าวที่รับประทานในทุกวันนี้รสชาติ หรือกลิ่นอย่างไร รวมถึงสามารถไขข้อข้องใจที่ว่าข้าวบางสายพันธุ์ถึงมีกลิ่นหอม หรือข้าวบางสายพันธุ์ที่มีคุณภาพดี แต่เมื่อนำไปปลูกอีกที่หนึ่งกลับมีคุณภาพด้อยลง

การจัดกิจกรรมในครั้งนี้เนื่องด้วยสถานที่และรูปแบบการเข้าชมของนิทรรศการ ทำให้วิทยากรนต้องทำการหุงข้าวเตรียมไว้ก่อน แล้วใช้ระบบอุ้งตลอดนิทรรศการ ทำให้กลิ่นของข้าวบางสายพันธุ์ไม่หอมอย่างที่ควรจะเป็น ซึ่งหากมีการจัดกิจกรรมรูปแบบนี้ในครั้งต่อไป ถ้าสามารถทำการหุงในขณะนั้นได้ก็จะช่วยเสริมจุดด้อยตรงนี้ได้ รวมถึงการชิมข้าวของผู้เข้าร่วมกิจกรรม หากมีการปรับเปลี่ยนเป็นรูปแบบ Blind Test เพื่อลดความเอนเอียงในการรับรู้ข้อมูล ก็น่าจะเพิ่มความสนุกสนานและความประหลาดใจในการเรียนรู้มากขึ้น

ภาพบรรยากาศ



ฐานกิจกรรมที่ 4 : Workshop ข้าวจี (สัปดาห์ที่ 1)

“ข้าวจี” คือ ข้าวเหนียวนึ่งสุกปั้นขนาดกำมือ นำไปจี่บนไฟอ่อน ๆ (การทำให้สุกโดย่างบนเตาไฟ) จนผิวข้าวเริ่มแห้ง ก่อนจะนำมาชุบไข่ไก่ที่ตีและปรุงรสจนเข้าที่ แล้วนำไปจี่อีกครั้งจนสุก เหลือง หอม ทิ้งกัอน ชวนให้น้ำลายสอ

ข้าวจีเป็นอาหารที่ใช้ในการประกอบ “บุญข้าวจี” งานบุญประเพณีของชาวอีสาน ซึ่งจะเกิดขึ้นในเดือนสามของทุกปี (ราวกลางเดือนหรือปลายเดือนสาม ภายหลังการทำบุญวันมาฆบูชาในวันขึ้น ๑๔ ค่ำ เดือนสาม) เรียกอีกชื่อหนึ่งว่า “บุญเดือนสาม” เมื่อถึงวันทำบุญ ชาวบ้านจะทำการจี่ข้าวกันตั้งแต่เช้าตรู่ จากบ้านของตน หรือบางบ้านอาจนำข้าวและฟืนไปรวมกันที่วัด แล้วทำการจี่ข้าวร่วมกันเพื่อนำไปถวายพระ เป็นทั้งการทำบุญและยังเสริมสร้างความสามัคคี ภายหลังจากพระฉันเป็นที่เรียบร้อยแล้วจึงเป็นช่วงงานเลี้ยงสนุกสนานของชาวบ้าน

ฐานกิจกรรมนี้จะชวนผู้เข้าร่วมกิจกรรมมาทำ “ข้าวจี” เรียนรู้เทคนิคการทำข้าวจีให้ร่อยจากเซพมากฝีมือ ตั้งแต่การปั้นข้าวให้เป็นก้อนแล้วลงมือจี่ด้วยตนเองทุกขั้นตอน แล้วคุณจะได้รู้ว่าการได้รับประทานข้าวจีอุ่น ๆ ที่ทำด้วยความตั้งใจของตัวเองนั้นร่อยขนาดไหน

วัตถุประสงค์

1. เรียนรู้วัฒนธรรมประเพณีที่สอดแทรกมากับการทำอาหาร
2. สร้างการรับรู้เกี่ยวกับการทำอาหารพื้นบ้านไทย ๆ ว่าไม่ได้ยากเกินไป

กลุ่มเป้าหมาย

นักเรียนทุกระดับชั้นและบุคคลทั่วไป

วิทยากร

- คุณสิริภา พงษ์แสงทอง

หน่วยงาน : นักวิชาการศึกษา ศูนย์วิจัยและการศึกษาบรรพชีวินวิทยา
มหาวิทยาลัยมหาสารคาม

โทรศัพท์ : 088-5717247

อีเมล : -

- คุณกรวิทย์ สักแกแก้ว

หน่วยงาน : บัณฑิตสาขาอาหารและการโภชนาการ ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

โทรศัพท์ : 087-8254249

อีเมล : arm_5896@hotmail.com

Facebook : Chef Arm and Friends

- **คุณจินตรัตน์ อินทมาศ**

หน่วยงาน : บัณฑิตสาขาอาหารและการโภชนาการ ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

โทรศัพท์ : 090-9955461

อีเมล : jintarat.jin@gmail.com

อุปกรณ์

1. ข้าวเหนียวหนึ่ง
2. กะทิ
3. ไข่ไก่
4. เตาไฟฟ้า
5. ถุงมือ (แบบใช้ครั้งเดียว)
6. ถ้วย - ชาม สำหรับเตรียมของ
7. ช้อนส้อม
8. แปรงสำหรับทาไข่ไก่
9. ไม้เสียบลูกชิ้น
10. ถุงร้อน-หนึ่งยาง

วิธีการดำเนินการ

1. วิทยากรแนะนำตัว และสิ่งที่จะได้เรียนรู้ภายในฐานกิจกรรม
2. วิทยากรอธิบายความหมายว่าข้าวจีคืออะไร และข้าวจีเกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมหรือเทศกาลของไทยอย่างไร
3. วิทยากรชักชวนให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมลงมือทำข้าวจีด้วยตัวเอง (วิทยากรจะทำการมูนข้าวเหนียวกับกะทิมาเรียบร้อยแล้ว)
4. ผู้เข้าร่วมกิจกรรมจะทำการปั้นข้าวเหนียว เสียบไม้ และนำไปจี่ไฟ พร้อมทาไข่ไก่ลงบนผิวของข้าวเหนียว
5. เมื่อจี่เสร็จแล้ว ผู้เข้าร่วมกิจกรรมสามารถรับประทานได้เลย หรือเก็บไว้ก่อนก็ได้
6. วิทยากรทำการสรุปกิจกรรมอีกครั้ง

เนื้อหาในการอธิบาย

ข้าวจี

“ข้าวจี” เป็นของกินเล่นพื้นบ้านของภาคอีสาน จัดได้อยู่ในประเภทอาหารที่มีวิธีการทำแบบปิ้งหรือย่าง ทำจากข้าวเหนียวหนึ่งทาเกลือ ปั้นเป็นรูปกลมหรือรีเสียบไม้ นำไปย่างบนเตาถ่าน สมัยก่อนนิยมใช้ข้าวเย็นหรือข้าวที่เหลือจากการกินมื้อเย็น วันก่อนมาปั้น เอาไม้เสียบตรงกลาง และนำไปปิ้งกับถ่านไฟแดง เมื่อผิวของก้อนข้าวเกรียมเล็กน้อย ก็ถือว่าข้าวจีนั้นใช้ได้แล้ว ปกติใช้เป็นอาหารสำหรับเด็ก ๆ ที่ตื่นแต่เช้าพร้อมแม่ ช่วยแก้หิวในขณะที่นั่งข้าวยังไม่สุก ถ้าจะให้มีรสชาติดีขึ้น ให้นำกะทิผสมเกลือ คลุกกับข้าว ปั้นข้าวและเสียบไม้ นำไปปิ้งให้เกรียมนิดหน่อย จึงนำมาชุบไข่ แล้วนำไปปิ้งอีกที



ทางภาคเหนือ มีข้าวจีเช่นเดียวกับภาคตะวันออกเฉียงเหนือ เพียงแต่จะเพิ่มกะทิเข้ามาด้วย เดือนสี่ทางเหนือซึ่งตรงกับราว ๆ เดือนมกราคมของภาคกลาง (การนับเดือนของทางเหนือจะเร็วกว่าภาคกลาง 2 เดือน) จะนำข้าวจีกับข้าวหลามไปทำบุญตักบาตร เรียกว่า บุญข้าวจีข้าวหลาม ข้าวจีอีกชนิดหนึ่งของทางภาคเหนือ เป็นการอุ่นข้าวเหนียวเปล่า มักจะทำกินกันตอนน้ำท่วม โดยการนำข้าวเหนียวสุกที่เหลือจากมื้อก่อนหน้า (เรียกว่า ข้าวเย็น) มาเสียบไม้ ปั้นแผ่ให้บาง ปิ้งไฟพอเกรียมนิดหน่อยให้อุ่นหอม นิยมกินกับปลากระดี่ที่ควักไส้แล้วเสียบไม้ตากแห้ง (เรียกว่า ฮ้ำแห้ง หรือ ปลาร้าแห้ง) ปิ้งไฟให้กรอบเกรียม นำมาโขลกปนให้ละเอียด ผสมเกลือปนเล็กน้อย หากเป็นเกลือเม็ดก็โขลกให้ปนพร้อมปลาไปเลย เก็บใส่กระปุกไว้เป็นกับข้าวได้นาน การจีในภาษาเหนือจะไม่เหมือนกับภาษากลาง ซึ่งแบบภาคกลางจะหมายถึงการนำอาหารกับกระทะ ในภาษาเหนือจะเรียก “นาบ”

ประเทศบ้านใกล้เรือนเคียงอย่าง สปป.ลาว ก็มีอาหารที่เรียกว่าข้าวจีเช่นกัน ที่หลวงพระบางข้าวจีคือขนมปังแท่งยาว ๆ แบบฝรั่งเศส นำมาผ่าซีก เสร็จแล้วนำไปใส่เครื่องเคียงต่าง ๆ เช่น แดงกวา ไข่เจียวตัดเป็นเส้น ๆ หมูยอ หมูหยอง (คนลาวเรียกหมูฝอย) และปรุงรสด้วยซอสมะเขือเทศ ข้าวจีของลาวจะต่างจากข้าวจีทางภาคเหนือและอีสานของไทย



ข้าวจีของ สปป.ลาว

วิธีทำข้าวจี

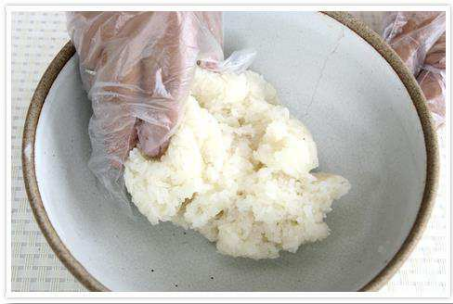
เครื่องปรุง

1. ข้าวเหนียวหนึ่ง ปั้นเป็นก้อนตามชอบ

2. กะทิ
3. ไข่ไก่
4. เกลือ (สามารถใช้น้ำปลา และซอสถั่วเหลือง แทนได้)

ขั้นตอน

1. ผสมกะทิและเกลือ คนให้เกลือละลาย ใส่ลงในชามข้าวเหนียว นวดให้เข้ากัน
2. ปั้นข้าวเหนียว แล้วเสียบไม้ตรงกลาง
3. นำไปย่างไฟอ่อน ๆ ให้เกรียมเล็กน้อย
4. ตีไข่ไก่ให้เข้ากัน นำข้าวจี่ซุบไข่ (หากเพิ่มรสชาติให้ตีไข่ให้เข้ากัน แล้วปรุงรสด้วยน้ำปลาและซอสปรุงรส)
5. นำไปย่างไฟอ่อน ๆ อีกครั้ง ให้เกรียมเล็กน้อย



1.



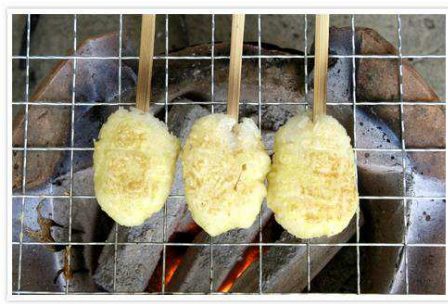
2.



3.



4.



5.

บุญข้าวจี



เป็นงานบุญประเพณีของชาวอีสานที่กระทำกันในเดือนสาม จนเรียกว่า “บุญเดือนสาม” หรือการทำบุญมาฆบูชา บุญข้าวจีเป็นบุญประเพณีสำคัญที่มีกำหนดอยู่ใน “ฮีตสิบสอง” (จารีตประเพณีทั้งสิบสองเดือน) ของชาวอีสาน โดยเริ่มพิธีทำบุญข้าวจีในตอนเช้า โดยใช้ข้าวเหนียวปั้นเป็นก้อน ขนาดเท่ากำปั้นแล้วใช้ไม้ไผ่ที่เหลากลมๆ เสียบตรงกลาง ตามยาวของปั้นข้าวเหนียวแล้วนำไปปิ้งพอเกรียมแล้วชุบด้วยไข่ อย่างไฟจนสุก แล้วใส่ภาชนะไปตั้งไว้ในศาลาวัด นิมนต์พระมาให้ศีลให้พร แล้วเอาข้าวจีใส่บาตรนำถวายแด่พระสงฆ์ พร้อมด้วยอาหารอื่นๆ เมื่อพระฉันเสร็จแล้วมีการแสดงพระธรรมเทศนา ตอนเย็นมีการเวียนเทียนมาฆบูชาฟิ่งเทศน์ที่วัด เป็นทั้งงานบุญและงานรื่นเริงประจำแต่ละหมู่บ้าน เพราะได้ทำข้าวจีไปถวายพระหลังจากพระฉันแล้วก็เลี้ยงกันเองสนุกสนาน โดยปราชญ์ชาวอีสานได้แต่งผญา (ปรัชญา) ไว้สอนลูกหลานว่า

“ฮอดเดือนสามท้องฟ้าปลอดโปร่งสดใส ไปทางใต้เห็นแต่คนใจบุญข้าวแฉวเป็นคุ่ม

เหลียวเห็นชุมสาวน้อยพากันปั้นข้าวจี เอือนละสี่ห้าปั้นพอได้เข้าไปบุญ

พ่องกันปีข้าวปั้นตักแต่งอาหาร มีเท็งหวานและควาหนุ่มสาวมาโหมต้อม”

ข้อสังเกต

“Workshop ข้าวจี” เป็นกิจกรรมเชิงปฏิบัติการที่ต้องการให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมเรียนรู้วัฒนธรรม ประเพณีที่สอดแทรกมากับการทำอาหารพร้อมกับสร้างการรับรู้เกี่ยวกับการทำอาหารพื้นบ้านไทย ๆ ว่า ไม่ได้ยากเกินไป

จากการสังเกต บรรยากาศภายในงานเต็มไปด้วยความคึกคัก เนื่องจากเป็นกิจกรรมที่กลุ่มเด็กชอบ และใช้เวลาในการทำกิจกรรมค่อนข้างนาน ทีมงานต้องผลัดกันเข้ามาช่วยวิทยากรหลักเป็นระยะ โดยวิทยากรพยายามสอดแทรกเนื้อหาของข้าวจีและประเพณีบุญข้าวจีลงไประหว่างกระบวนการเรียนรู้ ตลอดเวลา นอกเหนือจากวิธีการทำข้าวจี แต่ด้วยจำนวนเตาอย่างที่เพียงพอเพียงกับจำนวนผู้เข้าร่วมกิจกรรม จึงทำให้เกิดความล่าช้าขึ้นได้บ้างในบางช่วงของวัน

หากมีการจัดกิจกรรมนี้ขึ้นอีก เห็นควรให้ใช้เตาถ่านมากกว่าเตาไฟฟ้า เนื่องจากจะได้กลิ่น และความร้อนที่เหมาะสมกว่า แต่เนื่องจากพื้นที่จัดงานครั้งนี้มีข้อจำกัดเรื่องควันไฟ จึงไม่สามารถใช้ได้

ภาพบรรยากาศ



■ ฐานกิจกรรมที่ 4 : Workshop ปั่นวีวควายดินเหนียว (สัปดาห์ที่ 2) ■

“วีวและควาย” ถือเป็นสัตว์ที่อยู่คู่กับเกษตรกรรมมาช้านาน ทั้งคนไทยและอาเซียน ต่างใช้สัตว์คู่กายเหล่านี้เพื่อเป็นแรงงานในการทำนา ลากเกวียนในยามเดินทาง และยังใช้แบกของเพื่อขนส่งไปยังที่ต่าง ๆ อีกด้วย ด้วยความใกล้ชิดและมีบุญคุณต่อผู้คนเป็นอย่างมาก สัตว์ทั้งสองจึงได้รับความเคารพนับถือและดูแล เสมือนเป็นหนึ่งในสมาชิกในครอบครัว

ฐานกิจกรรมนี้จะพาผู้เข้าร่วมกิจกรรมย้อนเวลาไปเพลิดเพลินกับการเล่นของเล่นแบบโบราณ ซึ่งใช้ทรัพยากรที่มีตามธรรมชาติอย่างดินเหนียวมาขึ้นรูปให้เป็นตัววีวและควาย ฝึกฝนความประณีต จินตนาการ และทักษะงานปั้น เพื่อให้ออกมาเป็นสัตว์คู่ใจที่มีความสง่างามสมจริง ชิมชั๊ววิถีความสุขของคนท้องถิ่น

วัตถุประสงค์

1. เรียนรู้ความสัมพันธ์ระหว่างคน วีว-ควาย และการทำงาน
2. ฝึกสมาธิ ความอดทน ต่อกิจกรรมที่ทำอยู่เฉพาะหน้า
3. สร้างเสริมจินตนาการให้แก่ผู้เข้าร่วมกิจกรรม

กลุ่มเป้าหมาย

นักเรียนทุกระดับชั้นและบุคคลทั่วไป

วิทยากร

- คุณจิตตพร มณีศรี

หน่วยงาน : นักศึกษาชั้นปีที่ 2 สาขาวิทยาการคอมพิวเตอร์

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต

โทรศัพท์ : 085-3743139

อีเมลล์ : juttuporn@gmail.com

- คุณเบญญาภา ผลพันธุ์

หน่วยงาน : นักศึกษาชั้นปีที่ 2 สาขาพยาบาลศาสตร์

คณะวิทยาศาสตร์สุขภาพ มหาวิทยาลัยคริสเตียน

โทรศัพท์ : 085-3743139

อีเมลล์ : juttuporn@gmail.com

อุปกรณ์

1. ดินเหนียว

วิธีการดำเนินการ

1. วิทยากรแนะนำตัว และสิ่งที่จะได้เรียนรู้ภายในฐานกิจกรรม
2. วิทยากรอธิบายถึงความสัมพันธ์ของคน วัว-ควาย และการทำนา
3. วิทยากรชักชวนให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมปั่นวีว-ควาย ในรูปแบบของตัวเอง

เนื้อหาในการอธิบาย

วัว - ควาย มิตรแท้ชาวนาอาเซียน

“วัว - ควาย” เป็นมิตรแท้คู่ใจชาวนาอาเซียน ดังปรากฏหลักฐานที่บ่งชี้ถึงความสัมพันธ์กับมนุษย์อย่างแนบแน่นมาตั้งแต่ยุคก่อนประวัติศาสตร์ และด้วยภูมิปัญญาของชาวอาเซียนที่ได้สังเกตเห็นถึงความแตกต่างของพฤติกรรมและนิสัย จึงนำวัวและควายมาใช้งานได้อย่างเหมาะสม

ควาย

“ควาย” มีหลักฐานความสัมพันธ์กับมนุษย์มายาวนาน นักโบราณคดีค้นพบการฝังโครงกระดูกมนุษย์ร่วมกับกระดูกควายเมื่อ 3,000 ปีมาแล้ว ที่บ้านเชียง จังหวัดอุดรธานี หลักฐานนี้แสดงให้เห็นถึงความสัมพันธ์อันใกล้ชิดระหว่างมนุษย์และควาย อีกทั้งยังสันนิษฐานได้ว่าจะต้องเป็นพิธีกรรมที่ศักดิ์สิทธิ์มากในยุคนั้น นอกจากนี้ยังมีการพบภาพเขียนสีที่ผาหมอนน้อย อ.โขงเจียม จ.อุบลราชธานี สันนิษฐานว่าเป็นภาพการเพาะปลูกข้าว หรือภาพของควายไถนา สื่อถึงว่าเป็นการทำนาแบบนาดำ อายุราว 2,500 - 3,000

ควายกับการทำนา

ควายขึ้นชอบการนอนแชโคลนหรือนอนแช่น้ำเมื่ออากาศร้อน กลุ่มสายพันธุ์หลักที่นิยมนำมาใช้แรงงานจึงเป็น “ควายปลัก (Swamp Buffalo)” หรือ “ควายแม่น้ำ (River Buffalo)” ซึ่งได้รับความนิยมในการเลี้ยงเพื่อการ “ทำนาในพื้นที่ลุ่มน้ำ”

วัว

“วัว” มีหลักฐานความสัมพันธ์กับมนุษย์มายาวนานไม่แพ้ควาย นักโบราณคดีขุดค้นพบเหรียญโบราณสมัย “ทวารวดี” ราวพุทธศตวรรษที่ 12 ได้ตามเมืองโบราณ ในภาคกลางของประเทศไทย รูปแบบของเหรียญมีด้านหนึ่งเป็นรูปแม่โคกับลูกโค อีกด้านหนึ่งมีภาษาปัลลวะระบุถึงยุคสมัย ทำให้นักโบราณคดีสันนิษฐานว่าเหรียญนี้อาจสะท้อนถึงการเป็น “สังคมเกษตรกรรม และการรู้จักใช้วัวและควายเป็นแรงงานประกอบการไถนา”

วัวกับการทำนา

วัวมีความแข็งแรง ทนทาน มีต่อมระบายเหงื่อมากกว่าควาย และไม่ชอบที่ชื้นแฉะ จึงได้รับความนิยมในการเลี้ยงเพื่อใช้ทำนาในพื้นที่ซึ่ง “ขาดการชลประทานและมีสภาพแห้งแล้ง” เช่น แลบที่สูงทางภาคเหนือของประเทศไทย และพื้นที่เขตแห้งแล้ง (Dry Zone) แลบพื้นที่ภาคกลางในเมียนมา

ข้อสังเกต

“Workshop ปั้นวัวควายดินเหนียว” เป็นกิจกรรมเชิงปฏิบัติการที่ต้องการให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้เรียนรู้ความสัมพันธ์ระหว่างคน วัว-ควาย และการทำงาน ด้วยกิจกรรมที่ฝึกสมาธิ และเสริมจินตนาการให้แก่ผู้เข้าร่วมกิจกรรมไปพร้อม ๆ กัน กิจกรรมนี้จึงได้นำการเล่นของเด็กสมัยก่อน ซึ่งใช้ทรัพยากรที่มีอยู่ตามธรรมชาติใกล้ตัว เช่น ดินเหนียว มาให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้ปั้น แทนการใช้ดินสมัยใหม่อย่างดินญี่ปุ่น หรือแป้งโดว์

จากการสังเกตกลุ่มผู้เข้าร่วมกิจกรรม สามารถแบ่งออกได้เป็น 2 กลุ่มชัดเจน คือ กลุ่มที่ 1 ผู้ปกครองส่งเสริมให้บุตรหลานได้สัมผัสและทดลองปั้นอย่างเต็มที่ ซึ่งเด็กจะได้ประสบการณ์ใหม่ที่แตกต่างจากการปั้นด้วยดินสมัยใหม่อย่างดินญี่ปุ่น หรือแป้งโดว์ กับอีกกลุ่มคือ ผู้ปกครองไม่อนุญาตให้บุตรหลานเข้าร่วมกิจกรรมนี้ เนื่องจากกลัวบุตรหลานเปื้อน

ภาพบรรยากาศ



บูธกิจกรรมพิเศษที่ 1: จากหิ้งสู่ห้าง งานวิจัยระดับข้าวไทย

บูธกิจกรรมพิเศษที่จะพาผู้เข้าร่วมกิจกรรมไปสัมผัสกับนานาผลิตภัณฑ์จากข้าวซึ่งผ่านการทำวิจัยเพื่อยกระดับและต่อยอด ให้สามารถเข้าถึงกลุ่มเป้าหมายได้ง่ายและตอบโจทย์ความต้องการของผู้บริโภคมากยิ่งขึ้น ทั้งนี้เพื่อเป็นการส่งเสริมให้การเกษตรไทยก้าวไกลสู่ตลาดสากล และสามารถเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจให้ทวีคูณยิ่งขึ้นไป

ผู้เข้าร่วมกิจกรรมจะได้พบกับนานาผลิตภัณฑ์จากข้าว พร้อมเลือกชม ชิม ช้อป อุดหนุนสินค้าจากข้าวไทยที่ไม่แพ้ชาติใดในโลก ซึ่งผลิตภัณฑ์เหล่านี้ได้รับการสนับสนุนในการพัฒนาต่อยอดจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) โดยมีตัวอย่างผลิตภัณฑ์มาจัดแสดงหลากหลายรูปแบบ อาทิ ข้าวกล้องมะลิอินทรีย์ ข้าวต้มมัดสำเร็จรูปเพื่อการส่งออก ธัญพืชขอบกรอบ ชาจากข้าว และไรซ์เบอร์รี่ไซเดอร์ เป็นต้น

วัตถุประสงค์

1. สร้างการรับรู้เกี่ยวกับงานวิจัยข้าวด้านต่าง ๆ ของนักวิจัยของไทย ที่สามารถต่อยอดในเชิงพาณิชย์ได้

กลุ่มเป้าหมาย

นักเรียนทุกระดับชั้นและบุคคลทั่วไป

วิทยากร

- คุณลลดา ทองพินิจ

หน่วยงาน : ผู้ประกอบการและเผยแพร่งานวิจัย ของ Farmer Shop (สกว.)

โทรศัพท์ : 081-9174485

อีเมลล์ : tura19952009@gmail.comอุปกรณ

วิธีการดำเนินการ

เป็นลักษณะการให้ข้อมูลตามความสนใจของผู้เข้าร่วมกิจกรรม

ข้อสังเกต

บุรุษกิจกรรมพิเศษที่ “จากหิ้งสู่ห้าง งานวิจัยยกระดับข้าวไทย” เป็นการแสดงผลงานนานาผลิตภัณฑ์จากข้าวซึ่งผ่านการทำวิจัยเพื่อยกระดับและต่อยอด ให้สามารถเข้าถึงกลุ่มเป้าหมายได้ง่ายและตอบโจทย์ความต้องการของผู้บริโภคมากยิ่งขึ้น โดยเน้นสร้างการรับรู้ให้แก่ผู้เข้าร่วมกิจกรรมและผู้ใช้บริการที่อุทยานการเรียนรู้ TK park

บรรยากาศโดยรวมแม้จะไม่มีการเรียนการสอน แต่ด้วยผลิตภัณฑ์ที่น่าสนใจ สอดคล้องกับวิถีการใช้ชีวิตของคนยุคปัจจุบันที่ใส่ใจสุขภาพ ทำให้ได้รับความสนใจจากผู้เข้าร่วมกิจกรรมและผู้ใช้บริการตลอดเวลา ซึ่งส่วนใหญ่หลังจากมีการพูดคุยหรือรับข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์แล้วก็จะอุดหนุนนานาผลิตภัณฑ์จากข้าว เช่น ข้าวกล้องมะลิอินทรีย์ ธัญพืชอบกรอบ ซาจากข้าว และไรซ์เบอร์รี่ไซเดอร์ กลับไป

ภาพบรรยากาศ



บูธกิจกรรมพิเศษที่ 2: มาลัยข้าวตอก¹

“ข้าวตอก” เป็นเครื่องบูชาตามธรรมเนียมที่ยึดถือกันมาแต่โบราณ ถือเป็นสิ่งบริสุทธิ์ มีกลิ่นหอม ละเอียดนุ่มนวล นับเป็นหนึ่งใน 4 เครื่องบูชาตามประเพณีนิยม ซึ่งประกอบด้วย ข้าวตอก ดอกไม้ ธูป และเทียน ในวันมาฆบูชา ชาวบ้านฟ้าหยาต อ.มหาชนะชัย จ.ยโสธร จะนำข้าวตอกมาร้อยเป็นมาลัยสายยาว แทน “ดอกมณฑารพ” อันเป็นดอกไม้ทิพย์แห่งสรวงสวรรค์ แล้วจึงจัดขบวนแห่เพื่อถวายเป็นพุทธบูชา การแห่มาลัยข้าวตอกเป็นประเพณีดั้งเดิมของชาวอีสาน ซึ่งปัจจุบันมีการสืบทอดต่อเนื่องกันมาที่ชุมชนแห่งนี้เท่านั้น

ผู้เข้าร่วมกิจกรรมจะได้เรียนรู้วิถีประเพณีไทย ผ่านการบรรจุร้อยมาลัยข้าวตอก ฟังเรื่องเล่าขั้นตอนการผลิตและความสนุกในงานขบวนแห่ โดยชาวฟ้าหยาตที่เดินทางมาเพื่อถ่ายทอดวิถีจากจังหวัดยโสธร

วัตถุประสงค์

1. เรียนรู้เรื่องราวทางวัฒนธรรม วิถีประเพณีไทย ที่น่าสนใจ
2. สร้างสมานใจแก่ผู้เข้าร่วมกิจกรรม

กลุ่มเป้าหมาย

นักเรียนทุกระดับชั้นและบุคคลทั่วไป

วิทยากร

- คุณสุวรรณา ศิลาพล

หน่วยงาน : ประธานกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเศรษฐกิจพอเพียงฟ้าหยาตพัฒนา

โทรศัพท์ : 092-3873219, 081-5477526

อีเมลล์ : suwanna73219@gmail.com

อุปกรณ์

1. ข้าวตอก
2. เชือก
3. ด้าย
4. เข็ม

¹ อุทยานการเรียนรู้ TK park เป็นผู้จัด

วิธีการดำเนินการ

1. วิทยากรแนะนำตัว และสิ่งที่จะได้เรียนรู้ภายในฐานกิจกรรม
2. วิทยากรให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมทดลองร้อยมาลัยข้าวตอก โดยคอยดูแลความปลอดภัยอย่างใกล้ชิด
3. วิทยากรส่วนหนึ่งคอยให้ความรู้เกี่ยวกับประเพณีแห่มาลัยข้าวตอกในงานบุญมาฆบูชา

เนื้อหาในการอธิบาย

ประเพณีแห่มาลัยข้าวตอก

การแห่มาลัยข้าวตอกเพื่อถวายเป็นพุทธบูชาในวันมาฆบูชาเป็นประเพณีดั้งเดิมของชุมชนบ้านฟ้าหยาด อ.มหาชนะชัย จ.ยโสธร ที่ได้ปฏิบัติสืบทอดกันมาอย่างยาวนานจนถึงปัจจุบัน โดยชาวบ้านจะนำข้าวตอกมาร้อยเป็นมาลัยสายยาวแทน “ดอกมณฑารพ” อันเป็นดอกไม้ทิพย์แห่งสรวงสวรรค์ แล้วจัดขบวนแห่ไปถวายเพื่อเป็นพุทธบูชาเนื่องในเทศกาลวันมาฆบูชา ซึ่งเป็นประเพณีดั้งเดิมของชาวอีสานที่สืบทอดต่อเนื่องกันมา เฉพาะที่ชุมชนบ้านฟ้าหยาดแห่งนี้ เท่านั้น

ในการแห่มาลัยข้าวตอกนั้น พวงมาลัยที่ทำเสร็จแล้วจะนำไปแห่ในวันเวลาที่นัดหมายกัน คือแห่ไปถวายวัดฟ้าหยาดช่วงจัดงานบุญประจำปี (บุญกุ่มข้าวใหญ่) บุญคุณลาน และบุญพวงมาลัย ซึ่งจัดทำพร้อมกันช่วงเดือนยี่ (เดือนสอง) และแห่ไปถวายวัดหอก่องในวันขึ้นสิบสี่ค่ำเดือนสาม ก่อนวันมาฆบูชาหนึ่งวัน ชาวบ้านที่เป็นเจ้าของพวงมาลัยจึงนำมาลัยของตัวเองมารวมกันยังที่นัดหมายมีขบวนกลองยาวช่วยเพิ่มรสชาติความสนุกสนานมีชีวิตชีวาในการแห่

เจ้าของพวงมาลัยจะใช้ไม้ไผ่ยาวเพื่อยกหรือชูมาลัยให้สูงจากพื้นดิน จะได้ไม่ห้อย (ระ) ติดพื้นดิน เพราะสิ่งของที่จะเป็นพุทธบูชาถือว่าเป็นของสูงค่ายิ่งนัก ในขบวนแห่นอกจากพวงมาลัยข้าวตอกแตก และพวงมาลัยเส้นฝ้ายแล้ว ยังมีพานพุ่มที่จัดเป็นพุ่มเงิน พุ่มทอง และพุ่มดอกไม้ที่จะประดับตกแต่งด้วยเงินสิ่งของละปัจจัยไทยทานที่ประสงค์จะทำบุญตามกำลังศรัทธาของแต่ละคน



ข้อสังเกต

กิจกรรม “มาลัยข้าวตอก” ซึ่งได้นำวิถีประเพณีไทยที่เป็นเอกลักษณ์ของชุมชนบ้านฟ้าหยาด อ.มหาชนะชัย จ.ยโสธร มาทำเป็นกิจกรรมเพื่อสร้างการเรียนรู้เรื่องราวทางวัฒนธรรม วิถีประเพณีไทย ที่มีข้าวเข้าไปเกี่ยวข้องอีกแบบหนึ่ง

จากการสังเกตปรากฏว่ามีผู้ให้ความสนใจเข้าร่วมกิจกรรมและพูดคุยกับวิทยากรอย่างมากมาย ตลอดทั้งวัน โดยเฉพาะกลุ่มเด็กและเยาวชนที่ให้ความสนใจกิจกรรมการร้อยมาลัยเป็นพิเศษ ส่วนผู้ปกครองจะเน้นสอบถามวิทยากรถึงประเพณี ช่วงเวลาการจัดงาน และลักษณะของกิจกรรมที่จัด

ภาพบรรยากาศ



ผลการดำเนินงานกิจกรรม

นิทรรศการอาเซียน ภาค 6 “ข้าว สายใยอาเซียน ASEAN RICE = ASEAN LIFE”

นิทรรศการนิทรรศการอาเซียน ภาค 6 “ข้าว สายใยอาเซียน ASEAN RICE = ASEAN LIFE” เป็นนิทรรศการที่ถูกออกแบบให้เชื่อมโยงความเข้าใจ ผ่านการเรียนรู้วัฒนธรรมข้าวของชาวอาเซียนทั้ง 10 ประเทศ รับฟังและเรียนรู้เรื่องราววิถีชีวิตและวัฒนธรรมของแต่ละประเทศผ่านข้าว แต่เนื้อหาส่วนมากยังคงอิงกับประเทศไทย

นิทรรศการเน้นให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้สัมผัสกับสื่อการเรียนรู้ที่เป็นของจริงมากที่สุด ทั้งต้นข้าว ระยะเวลาต่าง ๆ พันธุ์ข้าว หรืออุปกรณ์ที่ใช้ทำนา รวมถึงเปิดประสบการณ์ของผู้เข้าร่วมงานด้วยกิจกรรมที่เน้นการสัมผัส ลงมือทำ เช่น การชิมข้าว การทำข้าวจี หรือการปั่นวัวควายจากดินเหนียว เนื่องจากกิจกรรมลักษณะนี้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมจะได้ประโยชน์รวมถึงมีความเข้าใจในเนื้อหามากกว่า

กระบวนการเรียนรู้ของนิทรรศการถูกออกแบบไว้ 4 ฐานกิจกรรม ได้แก่ **ฐานกิจกรรมที่ 1: เรื่องเล่าจากข้าว ... ASEAN RICE WALL GAME** เพื่อปูพื้นฐานความรู้ความเข้าใจเรื่องข้าวกับความสัมพันธ์กับสังคมมนุษย์ ผ่านเกมจับคู่ประเพณี พิธีกรรมที่เกี่ยวข้องกับข้าว และสถานที่ท่องเที่ยวแหล่งปลูกข้าวที่สำคัญของ 10 ประเทศสมาชิกอาเซียน **ฐานกิจกรรมที่ 2: รู้จักพันธุ์ข้าว** ที่จะทำให้ความรู้ทางพฤกษศาสตร์ของต้นข้าว รวมถึงสายพันธุ์ของข้าวของไทยและต่างประเทศ และกิจกรรมที่ให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมทดลองใช้ประสาทสัมผัสในการ ดู ดม ชม ชิม เพื่อสร้างประสบการณ์ใหม่ กับ **ฐานกิจกรรมที่ 3: ดู ดม ชิม ข้าว** ก่อนปิดท้ายด้วยกิจกรรมเชิงปฏิบัติการ **ข้าวจี (สัปดาห์ที่ 1) และปั่นวัวควายดินเหนียว (สัปดาห์ที่ 2)** แต่นิทรรศการครั้งนี้ยังได้รับความร่วมมือจากภาคีต่าง ๆ นำองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับข้าว มาเผยแพร่อีก 2 กิจกรรม คือ **จากห้องสู่ห้าง งานวิจัยยกระดับข้าวไทย** ที่นำเสนอผลงานการต่อยอดจากงานวิจัยสู่ผู้บริโภคในรูปแบบที่หลากหลาย โดยวิทยากรจาก Famer Shop โดย สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) และ **มาลัยข้าวตอก** ที่เรียนรู้วิถีประเพณีไทย โดยใช้ข้าวตอกที่ได้จากกระบวนการคั่วข้าวเปลือกข้าวเหนียว นำมาร้อยเพื่อถวายพระพุทธรองค์ โดยวิทยากรจาก กลุ่มวิสาหกิจชุมชนเศรษฐกิจพอเพียงฟ้าหยาดพัฒนา ต.ฟ้าหยาด อ.มหาชนะชัย จ.ยโสธร

นอกจากนี้ นิทรรศการนิทรรศการอาเซียน ภาค 6 “ข้าว สายใยอาเซียน ASEAN RICE = ASEAN LIFE” ยังมีจุดเด่นอีกประการคือ **การมีกิจกรรมพิเศษในแต่ละวัน** โดยในช่วงเวลา 16.30 – 17.00 น. จะเป็นกิจกรรม TK SPECIAL (การแสดง การเสวนา ที่เกี่ยวข้องกับข้าวในอาเซียน) และ 17.00 น. เป็นกิจกรรม ASEAN FILM (ภาพยนตร์ที่สอดแทรกเรื่องราวของข้าวที่อยู่ในวิถีชีวิตชาวอาเซียน) ซึ่งสามารถดึงดูดความสนใจของผู้ใช้บริการในอุทยานการเรียนรู้ TK park ได้เป็นอย่างดีอีกทางหนึ่ง

โดยภาพรวม แม้นิทรรศการนิทรรศการอาเซียนจะถูกจัดติดต่อกันมา 5 ปี แล้ว แต่ **นิทรรศการนิทรรศการอาเซียน ภาค 6 “ข้าว สายใยอาเซียน ASEAN RICE = ASEAN LIFE”** มีการนำเสนอเนื้อหาในมุมที่ต่างไปจากปีที่ผ่านมา ทำให้ได้รับความสนใจจากผู้บริการมากมายเช่นปีที่ผ่านมา ๆ มา โดยมีปัจจัยที่เสริมความแข็งแกร่งของนิทรรศการ ได้แก่ **ภาคีสนับสนุน และ วิทยากร** ซึ่งมีส่วนสำคัญอย่างยิ่งในการทำให้

นิทรรศการนี้บรรลุเป้าหมายได้ด้วยดี ทั้งการสนับสนุนตัวอย่างต้นข้าวระยะต่าง ๆ เมล็ดข้าวหลากสายพันธุ์ และตัวอย่างข้าวสำหรับผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้ลองเรียนรู้ผ่านการดู ต้ม ชิม ฯลฯ จากศูนย์วิจัยข้าวปทุมธานี กรมการข้าว และนานาผลิตภัณฑ์ซึ่งใช้งานวิจัยในการยกระดับคุณภาพสินค้า จากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) เป็นต้น **ฐานกิจกรรม** ที่มีการร้อยเรียงเนื้อหาเป็นองค์และครอบคลุมเนื้อหาหลากหลายประเด็นในรูปแบบบูรณาการ ทั้งทางด้านวิทยาศาสตร์ สังคม ศิลปวัฒนธรรม และนวัตกรรม **ตัวอย่างจัดแสดงที่น่าสนใจและสื่อการเรียนรู้ที่ง่ายต่อการศึกษา** ซึ่งทุกฐานกิจกรรมจะมีการจัดแสดงนานาตัวอย่างซึ่งมีความเกี่ยวข้องกับข้าว ที่ผู้เข้าชมสามารถสัมผัสเพื่อการเรียนรู้ได้อย่างใกล้ชิด และรูปแบบการตกแต่งนิทรรศการ ที่สามารถดึงดูดความสนใจจากผู้ใช้บริการอุทยานการเรียนรู้ได้เป็นอย่างดี ทั้งการกระตุ้นความสนใจตั้งแต่การเดินเข้านิทรรศการ ด้วยนาข้าวสีเขียวซึ่งรวงข้าวเริ่มเปลี่ยนไปสู่สีเหลืองทอง เสริมบรรยากาศอันผ่อนคลายแบบท้องทุ่งด้วยลอมฟาง และเก้าอี้นั่งจากฟางภายในงาน นอกจากนี้การตกแต่งของแต่ละฐานกิจกรรมยังมีการออกแบบให้มีสีสันสดใส เสริมบรรยากาศความสนุกสนานแบบชาวอาเซียน

จากภาพรวมข้างต้นจึงสามารถสรุปได้ว่า **นิทรรศการพิพิธอาเซียน ภาค 6 “ข้าว สายใยอาเซียน ASEAN RICE = ASEAN LIFE”** เป็นนิทรรศการที่ประสบความสำเร็จในแง่ของการบูรณาการเนื้อหาต่าง ๆ เข้าไว้ด้วยกันอย่างเป็นอย่างดี และการตอบรับจากผู้เข้าร่วมกิจกรรมเป็นที่น่าพอใจ สมควรแก่การนำไปเผยแพร่องค์ความรู้ต่อไป